





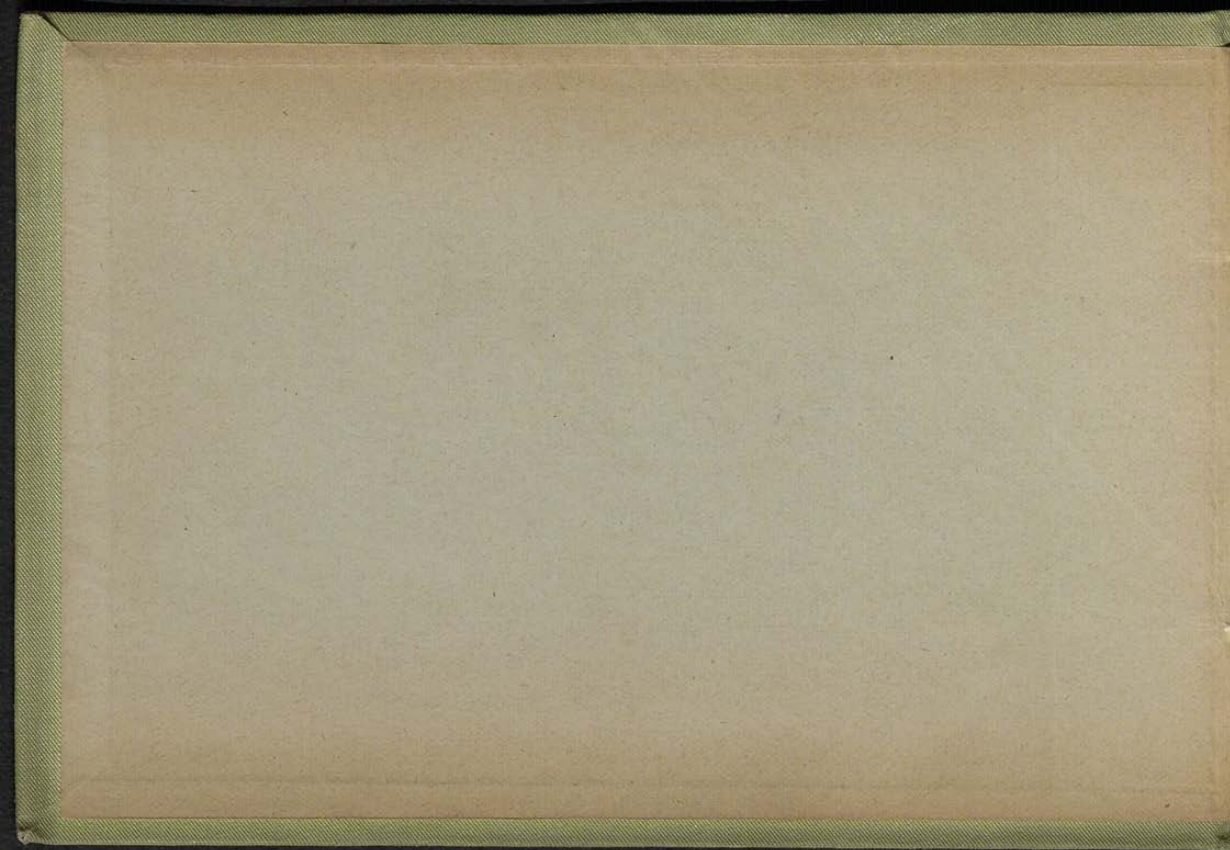
Louise Kimb  
Menu-Ordbog



SCAND

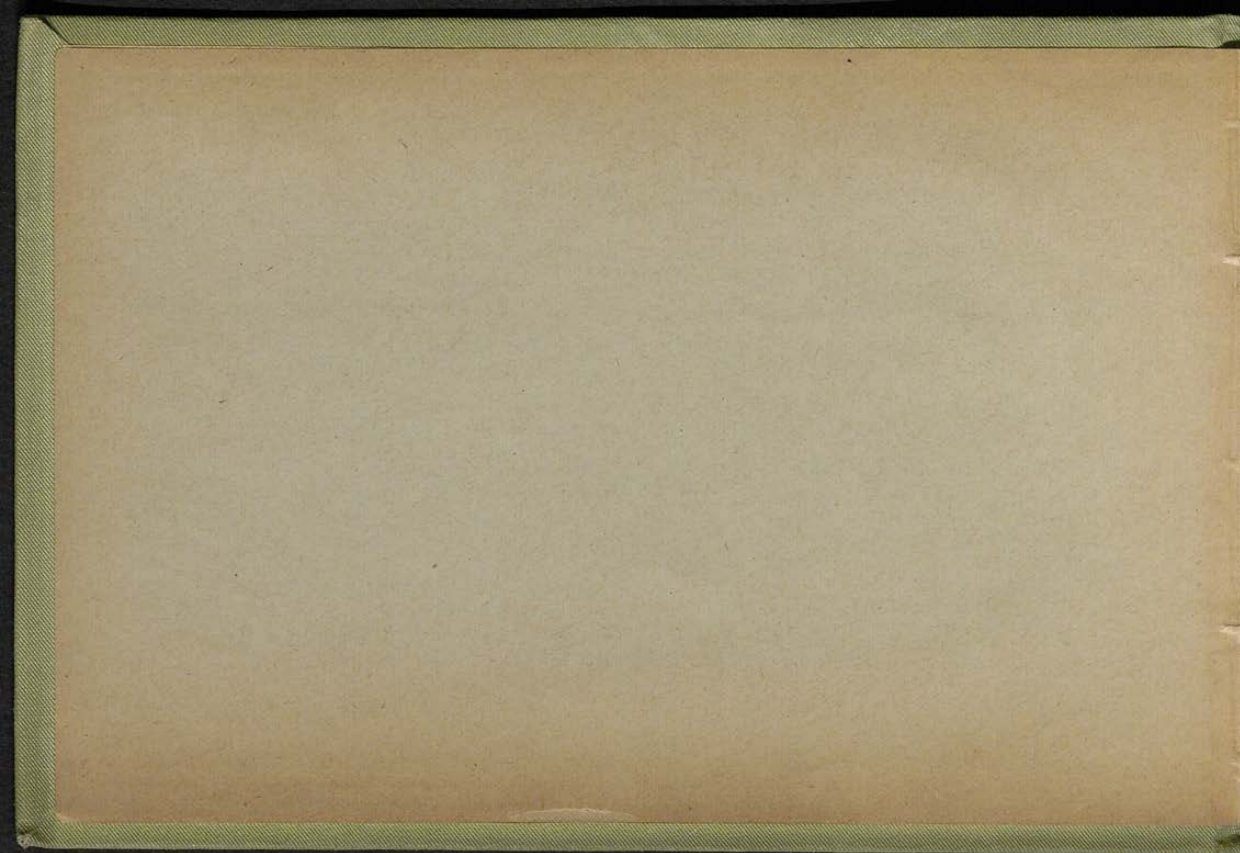
9,194

Supp





9,194



# MENU-ORDBOG.

FRANSK · ENGELSK · TYSK · DANSK.

EN HAANDBOG FOR HUSMØDRE, HOTELLER, RESTAURANTER, TJENERE O. S. V.

AF

**LOUISE NIMB.**



KJØBENHAVN.

H. HAGERUPS FORLAG.

1899.





## FORORD.

---

Denne lille Lommebog tilegnes Tjenerstanden. Det er mit Haab, at der i den vil findes Oplysninger, der kan tjene som Vejledning for Tjenerne, hvad enten de færdes her hjemme i Danmark eller søger deres Udkomme i Udlandet.

Ret af Hjertet ønsker jeg, at Bogen maa faa Betydning saavel for ældre udlærte som for yngre mere uerfarne Tjenere. Jeg haaber ogsaa, at Bogen maa faa Betydning i enhver Husholdning.

Bogen er anlagt efter engelsk Forbillede. Jeg har samlet alle de Retter, som i Almindelighed findes paa Menuerne her hjemme og i Udlandet og stillet deres Navne op paa Fransk, Engelsk, Tysk og Dansk.

Dette er gjort paa en saa let fattelig Maade, at den, der søger Oplysning, nemt vil kunne finde sig til Rette og faa en Oversigt over, hvad Retterne hedder i de nævnte Sprog, og det behøves ikke nærmere at paavises, at det vil være en

betydelig Hjælp for Betjeningen til at klare sig over for Gæsterne, naar den kan opgive disse Navnene paa Retterne i de forskellige Sprog og forklare, af hvilke Bestanddele de bestaar.

Bogen er gennemtrukken med hvide Blade, for at Læserne kan gøre Notitser om Et og Andet, der har Interesse for dem og deres Gærning i det Hele taget, og tilføje Bemærkninger, der supplerer, hvad jeg har givet eller giver Oplysning om ved nye Retters Fremkomst.

Idet jeg udsender dette lille Arbejde, som jeg tror maa kunne paaregne Interesse ogsaa uden for værende og vordende Fagfolks snævre Kreds, haaber jeg, at det maa blive modtaget med den samme Velvilje, som hidtil er bleven mig til Del.

*Louise Nimb.*

## INDHOLDSFORTEGNELSE.

|                              | Side. |                    | Side. |
|------------------------------|-------|--------------------|-------|
| <b>Supper</b> .....          | 12    | <b>And</b> .....   | 37    |
| Klare Supper .....           | 12    | Kalkun .....       | 38    |
| Jævne — .....                | 14    | Gaas .....         | 38    |
| Magre — .....                | 16    | Høns .....         | 39    |
| <b>Forretter</b> .....       | 17    | Fasan .....        | 39    |
| Kolde Forretter .....        | 17    | Sneppe .....       | 40    |
| Varme — .....                | 18    | Agerhøne .....     | 40    |
| <b>Fisk og Skaldyr</b> ..... | 19    | Perlehøne .....    | 40    |
| <b>Mellemretter</b> .....    | 27    | Due.....           | 41    |
| <b>Kødretter</b> .....       | 29    | Kapun .....        | 41    |
| Oxekød.....                  | 29    | Lærke.....         | 41    |
| Kalvekød .....               | 31    | Kramsfugl .....    | 42    |
| Bede­kød .....               | 33    | Vagtel.....        | 42    |
| Lammekød .....               | 34    | <b>Vildt</b> ..... | 43    |
| Svinekød .....               | 35    | Raa og Daa .....   | 43    |
| <b>Fjerkræ</b> .....         | 36    | Hjort.....         | 43    |

|                         | Side. |
|-------------------------|-------|
| Gemse .....             | 44    |
| Hare .....              | 44    |
| Kanin .....             | 44    |
| Vildsvin .....          | 44    |
| <b>Grøntsager</b> ..... | 45    |
| Sure Grøntsager .....   | 47    |
| Kartofler .....         | 47    |
| Kaal og Spinat .....    | 49    |
| Asparges .....          | 50    |
| Grønærter .....         | 50    |
| Bønner .....            | 50    |
| Gulerødder .....        | 51    |
| Artiskokker .....       | 51    |
| <b>Postejer</b> .....   | 52    |
| Varme Postejer .....    | 52    |
| Kolde — .....           | 53    |
| <b>Sancer</b> .....     | 54    |
| <b>Salater</b> .....    | 64    |

|                                 | Side. |
|---------------------------------|-------|
| <b>Buddinger</b> .....          | 66    |
| Varme Buddinger .....           | 66    |
| Kolde — .....                   | 67    |
| <b>Tærter</b> .....             | 67    |
| <b>Dessert-Souffléer</b> .....  | 68    |
| <b>Omeletter</b> .....          | 69    |
| <b>Beignets</b> .....           | 69    |
| <b>Crèmes</b> .....             | 69    |
| <b>Frugtkager</b> .....         | 70    |
| <b>Is</b> .....                 | 70    |
| <b>Geleer</b> .....             | 71    |
| <b>Pikante Smaaretter</b> ..... | 72    |
| <b>Ost</b> .....                | 73    |
| <b>Æg</b> .....                 | 74    |
| <b>Frugt-Dessert</b> .....      | 74    |
| *           *           *       |       |
| <b>Køkkenudtryk</b> .....       | 75    |
| <b>Tillæg</b> .....             | 81    |



## Vink for Tjeneren.

---

Jeg gaar ud fra, at enhver Tjener, som samvittighedsfuld Tjener, véd, at det er en alt andet end let Opgave at være en dygtig Tjener. Publikum forlanger meget, og Tjeneren maa i hvert Fald rette sig efter Publikums Fordringer.

Jeg hverken vil eller kan paatage mig at give en fuldt udtømmende Rettesnor for, hvorledes den dygtige Tjener skal optræde. Men, idet jeg fremhæver den uomtvistelige Sandhed, at man i Tjenerfaget, som i et hvert andet Fag, bør anstrenge sig for at gøre sig saa dygtig som muligt i Udøvelsen af sin Gerning, vil jeg give nogle Vink i al Almindelighed, særlig beregnede for Begynderne i Tjenerfaget.

Det er en af Tjenernes første Pligter grundigt at eftersé alt Porcellain og Glas, inden der serveres for Gæsten. Alt maa være rent og blankt.

Selv om Porcellain og Fajance bliver nok saa godt afvasket og godt eftersét i Afvaskerummet, kan det dog hænde, at der kommer Pletter og Striber paa det af al den Damp og Em, som strømmer ud fra Køkkenet. Dette kan Gæsten ikke vide, og det vil altid falde tilbage paa Tjeneren, hvis Servicet, som bydes Gæsten, ikke er fuldt ud skinnende rent saa vel paa Bagsiden som paa Forsiden.

Det er altid Tjenerens Gerning at holde Glassene rene, og de maa være saa blanke, som vel muligt. Man vogte sig for at bruge for varmt Vand til Afvaskning af Glas. De springe nemlig let, naar Vandet er for varmt. Der er ogsaa en anden Ulæmpe forbunden hermed, som ikke maa oversés, idet nemlig det, der endnu klæber ved Glasset af dets tidligere Indhold ligesom brændes fast, dersom man benytter Vand, der har en for høj Temperatur, til Afvaskning.

Pletsager og Sølvtoj maa holdes skinnende rent og blankt. Det er heldigst at benytte den gamle Methode, nemlig at vaske Tingene i Sæbevand og derpaa skylle dem i varmt Vand.

Den nyere Methode, hvortil der benyttes Salmiakspiritus blandet med

Vand er absolut forkastelig. Dels bliver Tingene hurtigt gule efter denne Behandlingsmaade, dels lider de i Længden heraf.

Det er ogsaa Tjenerens Pligt at holde *Saltkar*, *Peberbøsse*, *Sennops*-, *Eddike*- og *Oljeglaser* rene.

Det er en daarlig Maade at fylde Saltkarrene helt og presse Saltet fast ned. Man maa helst kun lægge en Theskefuld Salt i hvert Kar og lade det ligge ganske let og løst. Der maa ofte hældes nyt Salt i Karrene.

Hvis Peberet serveres i aabne Kar, maa det behandles paa samme Maade som Saltet.

Olje- og Sennopsglas fyldes kun halvt, for at man desto oftere kan forny Indholdet.

Tjeneren skal altid *servere for Gæsten* fra dennes venstre Side med den frie Haand let hvilende paa Ryggen.

Da her jo destoværre endnu ikke herhjemme findes nogen Skole for Elever, som vil uddanne sig for Tjenerfaget, har jeg her nedskrevet nogle Vink, som er bestemte for den unge vordende Tjener. Det er jo lige saa vigtigt for disse unge Mennesker at lære deres Pligter og Udførelsen af

samme at kjende, som det er for dem, der slaar ind paa forskellige andre Leveveje her i Livet.

Det unge Menneske, som vil vie sig til Tjenerfaget, maa være vel-opdragen og beskeden. Han maa være kvik og opvakt og have Øjnene med sig.

Naar en Gæst træder ind, skal Eleven eller den unge Tjener nærme sig og beskeden hilse paa den Indtrædende.

Har Gæsten valgt sin Plads, maa Tjeneren høfligt hjælpe ham af med Overtøjet. Tjeneren træder da lidt tilbage, men har stadig hele sin Opmærksomhed henvendt paa Gæsten, for at han ved første Vink kan modtage og udføre Bestillingen.

Tjeneren maa gaa let og lydløst og søge at servere de bestilte Ting saa stille og beskeden som vel muligt. Han maa altid passe paa at gaa bagom Gæsterne, aldrig frem foran disse.

Tjeneren skal ikke opholde sig saa nær ved Gæsterne, at han kan høre deres Samtale. Han skal beskeden holde sig tilbage, men dog være opmærksom paa det mindste Vink, saa at han strax kan være til Stede, naar der bliver kaldt.



Tjenerne maa aldrig tillade sig den Uskik at stimle sammen og underholde hverandre, naar der er Gæster til Stede.

Det unge Menneske, som vil være Tjener, maa kunne skrive og regne godt, maa dertil kunne regne hurtigt og frem for alt rigtigt. Den Tjener, som sætter alt ind herpaa, vil snart blive Publikums Yndling og lettere tjene sig en Kapital end den Tjener, der nok regner hurtigt, men hvis Facit ikke altid er ganske korrekt.

Det fordres paa det Bestemtteste af Tjenerne, at de skal være ordentlige i deres Paaklædning og propre. Særlig maa deres Hænder og Negle være vel plejede.

Den Serviet, som en hver Tjener faar udleveret, er bestemt til dermed at holde paa Tallerkener, Glas og Lignende. Han maa vel vogte sig for at benytte den til at aftørre Sveden af sit Ansigt eller sine Hænder.

Tjeneren maa vel vogte sig for at børste Krummer og Madrester fra Dugen ned paa Gulvet.

---

| Potages Clairs.              | Clear Soups.   | Klare Suppen.  | Klare Supper.   |
|------------------------------|--|--|---|
| 1. Bouillon aux Oeufs.       | 1. Beef Broth with Eggs.   | 1. Fleischbrühe mit Eiern.   | 1. Klar Suppe med Æg.   |
| 2. — de Mouton à l'Anglaise. | 2. Mutton Broth.   | 2. Hammelfleischbrühe mit Gerste, Wurzeln und Kohl.  | 2. Lammekødsuppe med Byggryn, Urter og Kaal.                          |
| 3. Cock-a-Leekie.            | 3. Cock-a-Leekie.  | 3. Lauchsuppe mit Hühnerbrühe und Fleisch.   | 3. Hønseskødsuppe.  |
| 4. Consommé.                 | 4. Clear or Gravy Soup.  | 4. Rindfleischsuppe, Kraftbrühe.   | 4. Kraftig Oxekødsuppe.   |
| 5. Consommé à la Colbert.    | 5. Colbert Soup. (Gravy Soup with fresh Vegetables and poached Eggs).                        | 5. Colbert Suppe. (Klare Rindfleischsuppe mit jungen Gemüsen und verlorenen Eiern.)                        | 5. Colbert Suppe. (Klar Oxekødsuppe med nye Urter og forlorne Æg.)    |
| 6. Consommé à la Du Barry.   | 6. Soup à la Du Barry. (Chicken Broth with Rice Cake cut in small dice.)                     | 6. Klare Hühner Suppe mit in Würfeln geschnittenen Reiskuchen.   | 6. Klar Hønseskødsuppe med Ris.                                       |
| 7. Consommé à la Jardinière. | 7. Gravy Soup with Vegetables.   | 7. Kraftbrühe mit Gemüse.  | 7. Klar Suppe med Grøntsager.   |
| 8. Consommé à la Julienne.   | 8. Gravy Soup with Carrots, Turnips, Celery and other Vegetables, cut in thin, small strips. | 8. Kraftbrühe mit in kurzen, schmalen Streifen geschnittenen Wurzeln, Rüben, Sellerie und anderen Gemüsen. | 8. Klar Suppe med Urter, skaarne i tynde Strimler.                    |
| 9. Consommé à la Princesse.  | 9. Princess Soup. (Clear Gravy Soup with points of Asparagus and Green Peas.)                | 9. Prinzessen Suppe. (Kraftbrühe mit Spargelspitzen und grünen Erbsen.)                                    | 9. Prinsesse Suppe. (Klar Suppe med Aspargeshoveder og grønne Ærter.) |

|                                    |   |  |  |
|------------------------------------|---|--|--|
| 10. Consommé á la Printanière.     | 10. Spring Soup (Gravy Soup with fresh Vegetables). | 10. Frühlings Suppe. (Kraftbrühe mit jungen Gemüsen).                | 10. Klar Suppe med ny Grøntsager.                      |
| 11. Consommé á la Sévigné.         | 11. Clear Soup with Chicken Quenelles.              | 11. Kraftbrühe mit Geflügel Klösschen.                               | 11. Klar Suppe med Boller af Fjerkræ eller Fuglevildt. |
| 12. Consommé aux Choux.            | 12. Clear Soup with Cabbage.                        | 12. Kraftbrühe mit Kohl.   | 12. Kaalsuppe.   |
| 13. Consommé aux Oeufs pochés.     | 13. Clear Soup with poached Eggs.                   | 13. Kraftbrühe mit verlorene Eiern.                                  | 13. Klar Suppe med forlorne Æg.                        |
| 14. Consommé aux Pâtes d'Italie.   | 14. Clear Soup with Pâtes d'Italie.                 | 14. Kraftbrühe mit Sternnudeln.                                      | 14. Klar Suppe med Stjernenuddler.                     |
| 15. Consommé au Poireaux.          | 15. Leek Soup.                                      | 15. Lauch Suppe.   | 15. Purresuppe.  |
| 16. Consommé aux Profiteroles.     | 16. Clear Soup with small filled Patties.           | 16. Kraftbrühe mit kleinen, gefüllten Pasteten.                      | 16. Klar Suppe med smaa fyldte Postej.                 |
| 17. Consommé aux queues de Boeuf.  | 17. Ox-tail Soup.                                   | 17. Ochsenschweif-Suppe.   | 17. Oxehalesuppe.                                      |
| 18. Consommé au Riz.               | 18. Clear Soup with Rice.                           | 18. Kraftbrühe mit Reis.   | 18. Klar Suppe med Ris.                                |
| 19. Consommé au Tapioca.           | 19. Clear Soup with Tapioca.                        | 19. Kraftbrühe mit Tapioca.  | 19. Klar Suppe med Tapioca.                            |
| 20. Consommé au Vermicelle.        | 20. Clear Soup with Vermicelli.                     | 20. Kraftbrühe mit Vermicelli.                                       | 20. Klar Suppe med Traadnudler.                        |
| 21. Hotch-Potch.                   | 21. Hotch-Potch.                                    | 21. Schottische Kraftbrühe mit jungen, nicht zerschnittenen Gemüsen. | 21. Klar Suppe med nye hele Grøntsager.                |
| 22. Consommé Laitue aux Quenelles. | 22. Clear Soup with Lettuce and small Quenelles.    | 22. Kraftbrühe mit Lattich und kleinen Klösschen.                    | 22. Klar Suppe med smaa Kødboller og Hovedsalat.       |



|                             |   |  |  |
|-----------------------------|---|--|--|
| 23. Potage Tortue claire.   | 23. Real Turtle Soup.                               | 23. Echte Schildkrøten Suppe.                              | 23. Ægte Skildpaddesuppe.  |
| 24. — fausse Tortue claire. | 24. Clear Mock-Turtle Soup.                         | 24. Klare, nachgemachte Schildkrøten Suppe.                | 24. Klar forloren Skildpaddesuppe.   |
| 25. Pot-au-feu.             | 25. Pot-au-feu (French Gravy Soup with Vegetables.) | 25. Pot-au-feu (Französische Rindfleischsuppe mit Gemüse.) | 25. Oxekødsuppe kogt i Lerkar og serveret heri tilligemed Grøntsager og det kogte Kød. |

**Potages coulis ou  
à la Purée.**

**Thick Soups.**

**Dicke Suppen.**

**Jævne Supper.**

|                                       |   |   |   |
|---------------------------------------|---|---|---|
| 1. Potage à la Bretonne.              | 1. Purée of Turnip Soup.  | 1. Rüben-Suppe.   | 1. Roesuppe.  |
| 2. — à la Condé.                      | 2. — of Red Haricot Beans Soup.                                     | 2. Rothe Bohnen-Suppe.  | 2. Brune Bønner.                                      |
| 3. — à la Dustan.                     | 3. Purée of White Haricot Beans Soup.                               | 3. Weisse Bohnen-Suppe.                                       | 3. Hvide Bønner.                                      |
| 4. — à la Grande-Duchesse.            | 4. Duchess Soup (thickened White Soup of Fish with Fish-quenelles). | 4. Legirte Fisch Bouillon Suppe mit Fischfarce-Klösschen.     | 4. Jævn Fiskesuppe med Æg og Fiskeboller.             |
| 5. Potage à la Mulligatawny.          | 5. Mulligatawny Soup.   | 5. Stark gewürzte braune Suppe.                               | 5. Stærk krydret brun Suppe.                          |
| 6. Potage à la Parmentier.            | 6. Potato Soup.   | 6. Kartoffel-Suppe.   | 6. Kartoffelsuppe.                                    |
| Potage à la Purée de Pommes de terre. |   |   |   |
| 7. Potage Crème à la Jackson.         | 7. Potato Soup with Tomatoes cut in small pieces.                   | 7. Kartoffel-Suppe mit Tomaten in kleine Stücke zerschnitten. | 7. Kartoffelsuppe med Tomater skaarne i smaa Stykker. |



|  |                                      |   |  |
|--|--------------------------------------|---|--|
| 8. Potage á la St. Germain.                                | 8. Green Peas Soup.                  | 8. Durchgeschlagene grüne Erbsen-Suppe. | 8. Gennemstrøgen Grønærtesuppe.              |
| 9. Potage á la Purée de Pois.                              | 9. Dried Peas Soup.                  |   |  |
| 10. Potage á la Chantilly }<br>— á la Purée de Lentilles.  | 10. Lentil Soup.                     | 10. Durchgeschlagene Linsen-Suppe.      | 10. Gennemstrøgen Linse-suppe.               |
| 11. Potage á la Reine.                                     | 11. Thickened White Soup of Chicken. | 11. Legirte weisse Hühner Suppe.        | 11. Hønseskødsuppe jævnet med Æg.            |
| 12. — aux Huitres.   | 12. Oyster Soup.                     | 12. Austern Suppe.                      | 12. Østerssuppe.                             |
| 13. — Chasseur.  | 13. Game Soup.                       | 13. Wildpret-Suppe.                     | 13. Vildtsuppe.                              |
| 14. — Bisque d'Ecrevisse.                                  | 14. Crayfish Soup.                   | 14. Krebs-Suppe.                        | 14. Krebsesuppe.                             |
| 15. Potage Crème d'Asperges á la Du Barry.                 | 15. Thickened White Asparagus Soup.  | 15. Legirte Spargel-Suppe.              | 15. Aspargessuppe jævnet med Æg.             |
| 16. Potage Crème de Céleri.                                | 16. Celery Soup.                     | 16. Sellerie-Suppe.                     | 16. Selleri Suppe.                           |
| 17. Potage Crème de Navets.                                | 17. Turnip Soup.                     | 17. Legirte weisse Rüben-Suppe.         | 17. Hvidroesuppe jævnet med Æg.              |
| 18. Potage Crème de Topinambours. }<br>Potage Palestine. } | 18. Thick Jerusalem Artichoke Soup.  | 18. Legirte Erdartischcken-Suppe.       | 18. Jordskokkesuppe jævnet med Æg.           |
| 19. — Crème d'Orge   | 19. Barley Soup.                     | 19. Gerstenschleim-Suppe                | 19. Byggrynssuppe med Æg.                    |
| 20. — Crème de Perdreaux á la Gentilhomme.                 | 20. Partridge Soup with Lentils.     | 20. Rebhühner-Suppe mit Linsen-Purée.   | 20. Agerhønsesuppe med gennemstrøgne Linser. |

- |   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| 21. Potage Purée Crécy aux Croûtons.    | 21. Carrot Soup with small Crusts (bread fried in butter). | 21. Wurzel - Suppe mit Krusten (Brot in Butter gebacken). | 21. Gullerodssuppe med bagt Brød til.           |
| 22. Potage Purée de Marrons.            | 22. Purée of Chestnut Soup.                                | 22. Kastanien Purée-Suppe.                                | 22. Suppe med gennemstrøgne Kastanier.          |
| 23. Potage Purée de Potirons.           | 23. Purée of Vegetable Marrow Soup.                        | 23. Kürbis-Suppe.   | 23. Græskarsuppe.                               |
| 24. Potage Purée Sou-bise.              | 24. Thick Onion Soup.                                      | 24. Legirte Zwiebel-Suppe                                 | 24. Løgssuppe jævnet med Æg.                    |
| 25. Potage Purée de Tomates.            | 25. Tomato Soup.   | 25. Goldäpfel-Suppe.                                      | 25. Suppe med gennemstrøgne Tomater.            |
| 26. Potage Purée de Tomates au Tapioca. | 26. Tomato Soup with Tapioca.                              | 26. Goldäpfel-Suppe mit Tapioca.                          | 26. Suppe med gennemstrøgne Tomater og Tapioca. |

**Potages maigres.**

1. Potage Bouille-abaisse.
2. Potage Consommé de Poisson.
3. Potage Crème de Riz aux Petits Pois.
4. Potage Riz à la Crécy, à la Crème.
5. Potage Santé (Oseille et Riz).

**Lent Soups.**

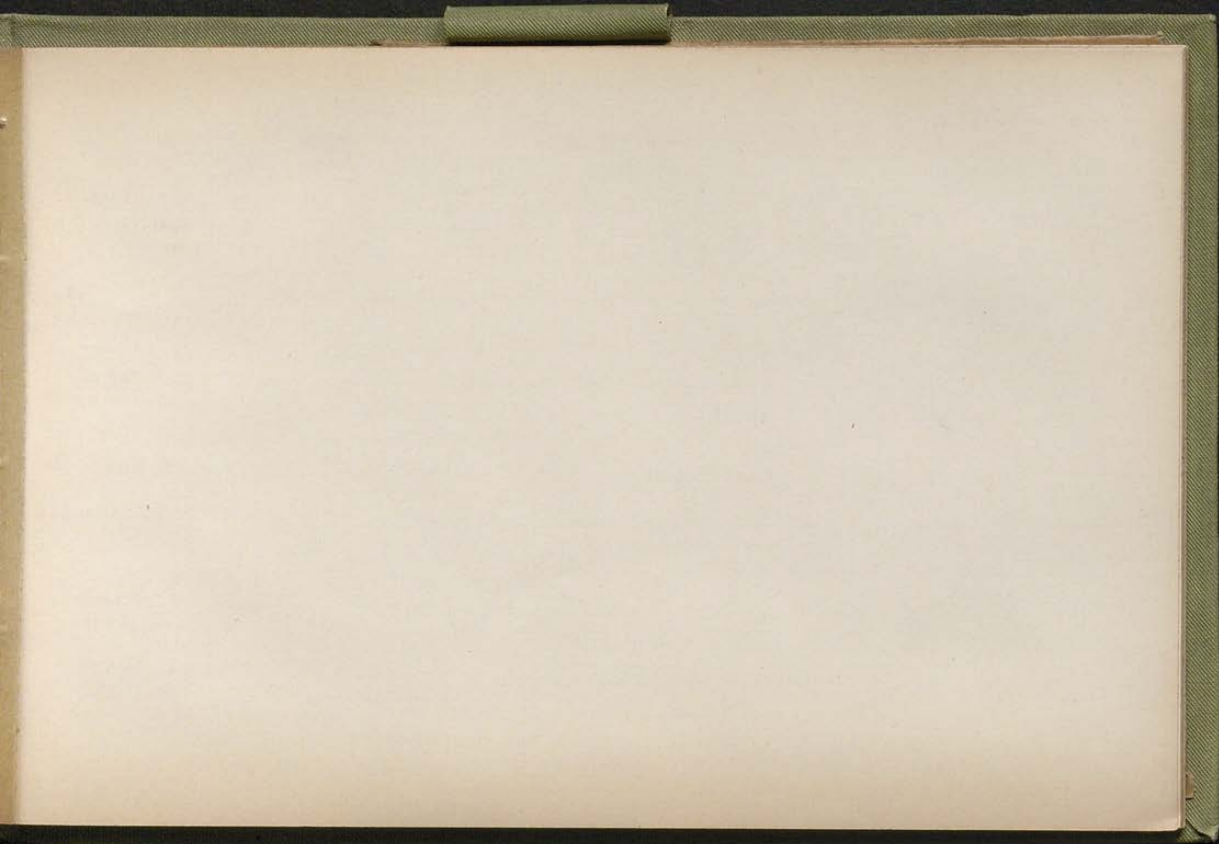
1. Potage Bouille-abaisse (Fish Soup).
2. Fish Soup.
3. Rice Cream Soup.
4. Rice Cream Soup, with Carrots.
5. Sorrel Soup.

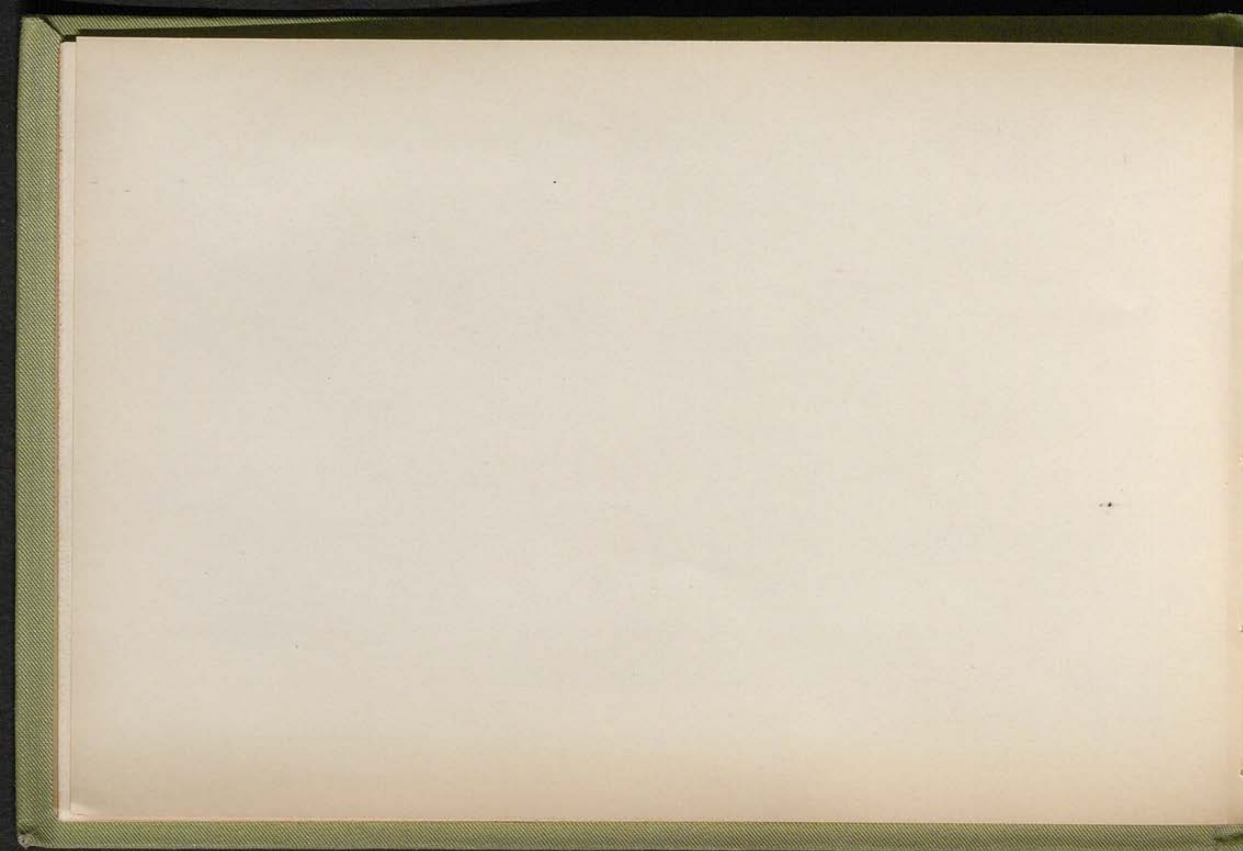
**Potages maigres.**  
(Fasten-Suppen).

1. Potage Bouille-abaisse (Fisch-Suppe).
2. Fisch-Suppe.
3. Legirte Reisschleim-Suppe.
4. Legirte Reisschleim-Suppe mit Wurzeln.
5. Sauerrampfer-Suppe.

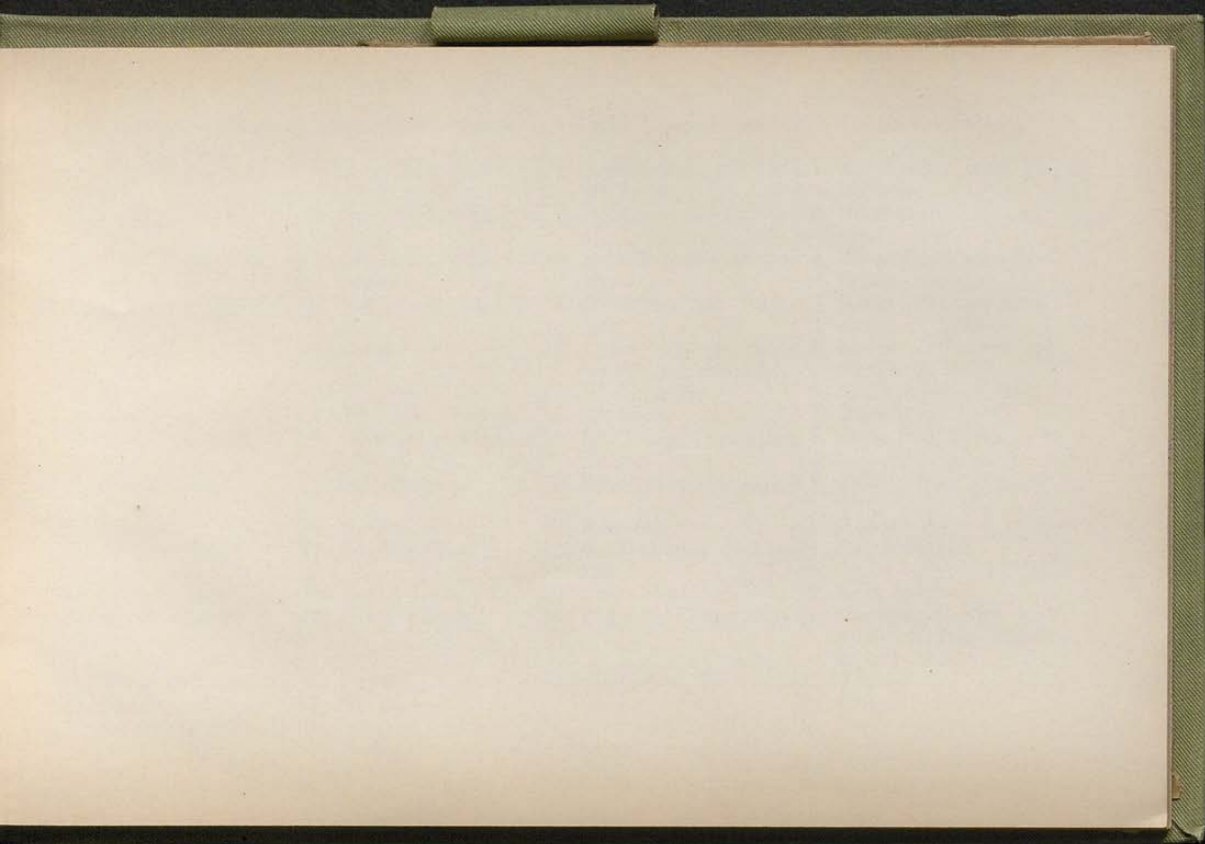
**Supper uden Kød.**

1. Potage Bouille-abaisse (Fiskesuppe).
2. Fiskesuppe.
3. Suppe med gennemstrøgne Ris og jævnet med Æg.
4. Suppe med gennemstrøgne Ris og Gullerødder, jævnet med Æg.
5. Syresuppe.











| Hors d'Oeuvres<br>Froids.    | Cold Side Dishes.                | Kalte Vorspeisen.                       | Kolde Forretter.  |
|------------------------------|----------------------------------|---|---|
| 1. Artichauts à la Poivrade. | 1. Artichokes with Pepper Sauce. | 1. Artischocken mit Pfeffer-Sauce.      | 1. Artiskokker med Pebersauce.                          |
| 2. Canapé au Caviar.         | 2. Sandwich with Caviare.        | 2. Brödchen mit Caviar.                 | 2. Ristet Brød med Kaviar.                              |
| 3. — aux Anchois.            | 3. Sandwich with Anchovies.      | 3. Brödchen mit Anchovis.               | 3. Ristet Brød med Sardeller.                           |
| 4. Canapé de Homard.         | 4. Sandwich with Lobster.        | 4. Brödchen mit Hummer.                 | 4. Ristet Brød med Hummer.                              |
| 5. Caviar.                   | 5. Caviare.                      | 5. Caviar (Rogen vom Sterlet und Stör). | 5. Kaviar (Rognen af Sterlet og Stör).                  |
| 6. Cornichons.               | 6. Gherkins.                     | 6. Pfeffergurken.                       | 6. Smaa sure Agurker.                                   |
| 7. Crevettes.                | 7. Shrimps, Prawns.              | 7. Krabben.                             | 7. Rejer.   |
| 8. Hareng mariné.            | 8. Herring, pickled or soured.   | 8. Im Essig eingelegter Häring.         | 8. Salte Sild nedlagte i Olje og Eddike.                |
| 9. Hareng salé.              | 9. Salt Herring.                 | 9. Gesalzener Häring.                   | 9. Saltet Sild (flamsk Sild).                           |
| 10. Huîtres.                 | 10. Oysters.                     | 10. Austern.                            | 10. Østers.   |
| 11. Jambon cru.              | 11. Smoked Ham.                  | 11. Geräucherter Schinken.              | 11. Røget Skinke.                                       |
| 12. Jambon cuit.             | 12. Boiled Ham.                  | 12. Gekochter Schinken.                 | 12. Kogt Skinke.  |
| 13. Mixed Pickles.           | 13. Mixed Pickles.               | 13. Englische Essigfrüchte              | 13. Grøntsager efter engelsk Metode, nedlagte i Eddike. |
| 14. Oeufs de Vanneaux.       | 14. Lapwing Eggs.                | 14. Kibitz-Eier.                        | 14. Vibeæg.   |
| 15. Olives.                  | 15. Olives.                      | 15. Oliven.                             | 15. Oliven.   |
| 16. Poitriné d'Oie fumée.    | 16. Smoked Goose Breast.         | 16. Geräucherte Gänsebrust.             | 16. Røget Gaasebryst.                                   |

|                         |                       |                         |                                    |
|-------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------------------------|
| 17. Radis.              | 17. Radishes.         | 17. Radischen.          | 17. Radiser.                       |
| 18. Salade d'Anchois.   | 18. Anchovy Salad.    | 18. Anchovis-Salat.     | 18. Anchovis eller Sardelle-Salat. |
| 19. — de Concombres.    | 19. Cucumber Salad.   | 19. Gurken-Salat.       | 19. Agurke-Salat.                  |
| 20. Salade de Hareng.   | 20. Herring Salad.    | 20. Härings-Salat.      | 20. Sildesalat.                    |
| 21. Sardines à l'Huile. | 21. Sardines.         | 21. Sardinen.           | 21. Sardinier i Olje.              |
| 22. Saucisson d'Italie. | 22. Italian Sausages. | 22. Italienische Wurst. | 22. Italiensk Pølse.               |
| 23. — de Lyon.          | 23. Lyon Sausages.    | 23. Lyoner Würstchen.   | 23. Lyonner Pølse.                 |
| 24. Saumon fumé.        | 24. Smoked Salmon.    | 24. Geräucherter Lachs. | 24. Røget Lax.                     |
| 25. Tranche de Melon.   | 25. Slice of Melon.   | 25. Melone.             | 25. Melon.                         |

### Hors d'Ouvres Chauds.

1. Bouchées aux Huîtres.
2. Canapé à l'Anglaise.
3. Coquilles aux Huîtres.  
Huîtres farcies.
4. Croquettes de Volaille aux Truffes.

### Hot Side Dishes.

1. Oyster Patties.
2. Welsh Rarebit (Rabbit).
3. Coquilles with Oysters. Stuffed Oysters (Fish stuffing and Mushrooms).
4. Chicken Croquettes with Truffles.

### Varme Vorspeisen. (Zwischengerichte).

1. Kleine Pasteten mit Austern und Champignons.
2. Welsh Rarebit (Gebackene Brotschnitte mit Käse und Bier.)
3. In Muschelschalen mit Fischfüllsel und gebackten Champignons gebackene Austern.
4. Geflügel Croquetten mit Trüffeln (Krustgebackenes von Geflügel).

### Varme Forretter.

1. Smaa Posteiir med Østers.
2. Ristet Brød med forskellige Slags Ost kogt i Øl og krydret med Paprika.
3. Gratinskaller med stuede Østers eller fyldte med Fisk og Champignons.
4. Ragout af Hønseskød og Trøfler paneret og udbagt i Klaret.



- |                                |  |  |  |
|--------------------------------|--|--|--|
| 5. Huîtres à la Villeroi.      | 5. Oysters dipped in a batter of flour, butter, eggs and broth, twice turned in breadcrumbs, and baked in boiling butter or fat. | 5. Austern, in einer weissen Teigmasse von Mehl, Butter, Eier und Bouillon getaucht, zweimal panirt, und in heissem Fett gebacken. | 5. Østers, dyppede i en tyk hvid Sauce med Hvidvin og Champignons, panerede og udbagte i Klaret. |
| 6. — au Gratin.                | 6. Baked Oysters (au Gratin).  | 6. Im Ofen gebackene, gratinirte Austern.  | 6. Østers, bagte i Ovn.  |
| 7. — frites.                   | 7. Fried Oysters.  | 7. Gebackene Austern.  | 7. Stegte Østers.  |
| 8. Petits Pâtés aux Anchois.   | 8. Anchovy Patties.  | 8. Pastetchen mit Anchovis.  | 8. Smaa Posteier med Sardeller.  |
| 9. Rissoles aux Anchois.       | 9. Rissoles (small pastry in half-moon shape filled with Anchovies).   | 9. Rissolen (kleines halbmond förmiges Gebäck, gefüllt mit Sardellen).   | 9. Rissoler (smaat halvmaaneformet Bagværk, fyldt med Sardeller).                                |
| 10. Rissoles aux Truffes.      | 10. Rissoles with Truffles.  | 10. Rissolen mit Trüffeln.   | 10. Rissoler med Trøfler.  |
| 11. Saucisses à la Choucroute. | 11. Sausages with Sourcrout.   | 11. Bratwürste mit Sauerkraut.   | 11. Stegte Pølser med Surkaal.   |
| 12. Saucisses aux Choux.       | 12. Sausages with Cabbage.   | 12. Bratwürste mit Kohl.   | 12. Smaa stegte Pølser Kaal.   |

## Poissons et testacés.

## Fish and testaceous animals.

## Fische und Schalthiere.

## Fisk og Skaldyr.

1. Aigrefin.
2. Anguille.
3. Barbue.

1. Haddock.
2. Eel.
3. Brill.

1. Schellfisch.
2. Aal.
3. Butte.

1. Kuller.
2. Aal.
3. Rødspætte.

|                     |                     |                                 |                          |
|---------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------|
| 4. Brème.           | 4. Bream.           | 4. Brasse, Brachsen.            | 4. Brasen.               |
| 5. Brochet.         | 5. Pike.            | 5. Hecht.                       | 5. Gedde.                |
| 6. Cabillaud.       | 6. Codfish.         | 6. Kabeljau, Stockfish.         | 6. Kabliau.              |
| 7. Carpe.           | 7. Carp.            | 7. Karpfen.                     | 7. Karpe.                |
| 8. Carrelet.        | 8. Plaice.          | 8. Plattfish.                   | 8. Slethvar.             |
| 9. Corassin.        | 9. Crucian.         | 9. Karausche.                   | 9. Karudse.              |
| 10. Eperlan.        | 10. Smelt.          | 10. Spiering (Stint).           | 10. Smelt eller Tobiser. |
| 11. Esturgeon.      | 11. Sturgeon.       | 11. Stör.                       | 11. Stør.                |
| 12. Ferras.         | 12. Ferras.         | 12. Blaufellchen (Forelle).     | 12. Forel.               |
| 13. Flétan, Fleton. | 13. Flounder.       | 13. Heilbutte.                  | 13. Helleflynder.        |
| 14. Gardon.         | 14. Roach.          | 14. Plötz.                      | 14. Rødskele.            |
| 15. Goujon.         | 15. Gudgeon.        | 15. Gründling.                  | 15. Grundling.           |
| 16. Hareng.         | 16. Herring.        | 16. Häring.                     | 16. Sild.                |
| 17. Lamproie.       | 17. Lamprey.        | 17. Neunauge.                   | 17. Negenøje.            |
| 18. Maquereau.      | 18. Mackerel.       | 18. Makrele.                    | 18. Makrel.              |
| 19. Merlan.         | 19. Whiting.        | 19. Weissling.                  | 19. Hvidling.            |
| 20. Merluce.        | 20. Cod-fish.       | 20. Dorsch.                     | 20. Torsk.               |
| 21. Morue.          | 21. Salted Codfish. | 21. Stockfish.                  | 21. Klipfisk.            |
| 22. Perche.         | 22. Perch.          | 22. Bars, Barsch.               | 22. Aborre.              |
| 23. Plie.           | 23. Plaice.         | 23. Plattfisch, Scholle.        | 23. Flynder.             |
| 24. Raie.           | 24. Skate.          | 24. Meer-Rochen.                | 24. Rokke.               |
| 25. Rouget.         | 25. Red Mullet.     | 25. Seebarbe.                   | 25. Mulle.               |
| 26. Sandre.         | 26. Bass.           | 26. Zander, Sander, Sandbarsch. | 26. Sandart.             |
| 27. Saumon.         | 27. Salmon.         | 27. Lachs, Salm.                | 27. Lax.                 |
| 28. Sole.           | 28. Sole.           | 28. Seezunge.                   | 28. Tunge.               |
| 29. Tanche.         | 29. Tench.          | 29. Schleie, Schleie.           | 29. Suder.               |
| 30. Thon.           | 30. Tunny Fish.     | 30. Thunfisch.                  | 30. Thunfisk.            |
| 31. Truite.         | 31. Trout.          | 31. Forelle.                    | 31. Forel.               |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| 32. Turbot.                              | 32. Turbot.                                  | 32. Steinbutte.   | 32. Pigvar.                            |
| 33. Whitebait.                           | 33. Whitebait.                               | 33. Whitebait (Weisse Alse).                                  | 33. Brisling.                          |
| 34. Crevette, Crabe.                     | 34. Shrimp, Crab.                            | 34. Garnele, Krabbe.  | 34. Reier, Krabbe.                     |
| 35. Ecrevisse.                           | 35. Crayfish, Crawfish.                      | 35. Krebs.  | 35. Krebs.                             |
| 36. Escargot.                            | 36. Snail.                                   | 36. Schnecke.   | 36. Snegl.                             |
| 37. Grenouille.                          | 37. Frog.                                    | 37. Frosch.   | 37. Frø.                               |
| 38. Homard.                              | 38. Lobster.                                 | 38. Hummer.   | 38. Hummer.                            |
| 39. Huître.                              | 39. Oyster.                                  | 39. Auster.   | 39. Østers.                            |
| 40. Moule.                               | 40. Mussel.                                  | 40. Muschel.  | 40. Musling.                           |
| 41. Tortue.                              | 41. Turtle.                                  | 41. Schildkröte.  | 41. Skildpadde.                        |
| 42. Aigrefin Sauce au Beurre.            | 42. Haddock with Butter Sauce.               | 42. Schellfisch mit Butter-Sauce.                             | 42. Kuller med smeltet Smør.           |
| 43. Aigrefin bouilli, Sauce Hollandaise. | 43. Boiled Haddock with Dutch Sauce.         | 43. Gekochter Schellfisch mit Holländer-Sauce.                | 43. Kogt Kuller med hollandsk Sauce.   |
| 44. Anguille au Bleu.                    | 44. Boiled Eel.                              | 44. Gekochter Aal.  | 44. Kogt Aal.                          |
| 45. — en Aspic.                          | 45. Eel in Aspic, Eel in Jelly.              | 45. Aal in Sulze (in Gelée).                                  | 45. Aal i Gelée (kold).                |
| 46. — fumée.                             | 46. Smoked Eel.                              | 46. Geräucherter Aal.   | 46. Røget Aal (kold).                  |
| 47. — grillée.                           | 47. Grilled Eel.                             | 47. Gerösteter Aal.   | 47. Ristet Aal.                        |
| 48. — à la Matelote.                     | 48. { Stewed Eel with Onions and fine Herbs. | 48. Gekochter Aal mit Zwiebeln, feinen Kräutern und Rothwein. | 48. Aal kogt med Løg, Urter og Rødvin. |
| Matelote d'Anguille.                     |  |   |  |
| 49. Anguille cuite en bière.             | 49. Eel boiled in Beer.                      | 49. In Bier gekochter Aal                                     | 49. Aal kogt i Øl.                     |
| 50. Barbue au Beurre noir.               | 50. Boiled Brill with melted brown Butter.   | 50. Gekochte Butte mit brauner zerlassener Butter.            | 50. Kogt Rødspætte med brunet Smør.    |



- |   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| 51. Barbue à la Normande (Barbue cuite au vin blanc au four modéré, garnie de quenelles de poisson, huîtres et moules blanchies, champignons et queues d'écrevisses). | 51. Flounder à la Normande (Flounder slowly steamed in wine with a white sauce, garnished with small fish-quenelles, oysters, mussels, mushrooms and crayfish tails). | 51. Im Ofen in Wein gedämpfte Butte mit weisser Sauce, garnirt mit Fischklösschen, Austern, Muscheln, Champignons und Krebschwänzen. | 51. Rødspætte dampet med Hvidvin i Ovn; hertil hvid Sauce, garneret med Fiskeboller, Østers, Muslinger, Champignons og Krebsehale. |
| 52. Cabillaud Sauce aux Huitres.  | 52. Codfish with Oyster Sauce.  | 52. Kabeljau mit Austern-Sauce.  | 52. Kabliau med Østers-sauce.  |
| 53. Cabillaud Sauce aux Œufs.   | 53. Codfish with Egg Sauce.   | 53. Kabeljau mit Eier-Sauce.   | 53. Kabliau med Æggesauce.   |
| 54. Hareng au naturel.  | 54. Fresh Herring.  | 54. Frischer Häring.   | 54. Fersk Sild.  |
| 55. Hareng aux Pommes de terre nouvelles.   | 55. Herring with new Potatoes.  | 55. Häring mit neuen Kartoffeln.   | 55. Sild med nye Kartoffler.   |
| 56. Maquereau grillé.   | 56. Grilled Mackerel.   | 56. Am Rost gebratene Makrele.   | 56. Ristet Makrel.   |
| 57. — mariné.   | 57. Soused or pickled Mackerel.   | 57. Marinirte (gebeizte) Makrele.  | 57. Marineret Makrel.  |
| 58. — farci.  | 58. Stuffed Mackerel.   | 58. Gefüllte Makrele.  | 58. Farceret Makrel.   |
| 59. Merlan frit.  | 59. Fried Whiting.  | 59. Gebackener Weissling.  | 59. Stegt Hvidling.  |
| 60. — au Gratin.  | 60. Baked Whiting (au Gratin).  | 60. In der Schüssel gebackener Weissling.  | 60. Hvidling stegt paa Fad.  |
| 61. — Sauce au Beurre.  | 61. Whiting with melted butter.   | 61. Weissling mit Butter-Sauce.  | 61. Hvidling med smeltet Smør.   |
| 62. Merlan à la Provençale (Merlan bouillé,   | 62. Whiting à la Provençale (Boiled Whiting,  | 62. Weissling à la Provençale (Gekochter Weiss-  | 62. Hvidling à la Provençale (Kogt Hvidling,   |



- garni d'anchois frits ou de sardines avec une sauce brune et de beurre d'anchois, champignons hâchés, persil et jus de citron).
63. Rouget grillé, Sauce Colbert (Sauce Colbert se compose de la glace de viande, du beurre, jus de citron et persil hâché).
64. Saumon, Sauce Genevoise (Espagnole avec du vin rouge, Madère, beurre d'écrevisses, essence d'anchois et cayenne).
65. Saumon grillé, Sauce Rémoulade.
66. Tranches de Saumon à la Richelieu (Tranches de Saumon garnished with fried anchovies or sardines, with a brown sauce, anchovy butter, chopped mushrooms, parsley and lemon juice).
63. Grilled Red Mullet, Colbert Sauce (Colbert Sauce contains condensed gravy, butter, lemon juice and chopped parsley).
64. Salmon, Sauce Genevoise (Brown sauce, with claret, Madeira, crayfish butter, anchovy essence and Cayenne pepper).
65. Grilled Salmon with Remoulade Sauce.
66. Salmon Steaks à la Richelieu (Salmon steaks broiled in the ling, garnirt mit gebackenen Anchovis oder Sardinen mit brauner Sauce mit Anchovisbutter, gehackten Champignons und Citronensaft).
63. Gebackene Seearbe mit Colbert Sauce (Colbert Sauce ist eingekochte Fleischbrühe mit Butter, Citronensaft und gehackter Petersilie).
64. Lachs, blau gesotten mit Genfer-Sauce (Braune Sauce mit Rothwein, Madeira, Krebsbutter, Anchovisessence und Cayennepfeffer).
65. Auf dem Roste gebratener Lachs mit Remouladen-Sauce.
66. Lachs-Schnitten à la Richelieu (Lachs in Scheiben geschnitten garneret med Sardiner eller Anchovis, brun Sauce med Sardel-smør, hakkede Champignons, Persille og Citronsaft).
63. Mulle med Colbert Sauce (Colbert Sauce bestaar af kraftig Shy med Smør, Citronsaft og hakket Persille).
4. Lax med Genfer-Sauce (Brun Sauce med Rødvin, Madeira, Krebssmør, Anchovisessens og Paprika).
65. Ristet Lax med Remouladesauce, Mayonnaise med hakket Løg, Kapers, Agurk og Persille.
66. Lax à la Richelieu (Laxskiver stegte i Ovn og garnerede

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| mon cuites au four, couvertes avec du papier beurré, garnies avec des huîtres, quenelles de poisson et truffes).                                    | oven, covered with buttered paper, garnished with oysters, fish dumplings, and truffles).                              | im Ofen gebacken, garnirt mit Austern, Fischklösschen und Trüffeln).   | med Østers, Fiskeboller og Trøfler).   |
| 67. Saumon sauce Hollandaise.   | 67. Salmon with Dutch Sauce.   | 67. Gekochter Lachs mit Holländer-Sauce.   | 67. Kogt Lax med hollandsk Sauce.  |
| 68. Filets de Saumon aux fines Herbes.  | 68. Filets of Salmon, with fine Herbs.   | 68. Lachs-Schnitten mit feinen Kräutern.   | 68. Laxeskiver med hvid Sauce med hakkede Grøntsager.  |
| 69. Paupiettes de Saumon.   | 69. Rolled Filets of Salmon, stuffed.  | 69. Gefüllte Lachs-Rouladen.   | 69. Panerede oprullede Laxefilets.   |
| 70. Saumon à la Régence (Saumon cuit au four, garni de queues d'écrevisses, de laitances, de grosses quenelles de poisson, truffes et champignons). | 70. Salmon à la Régence (Baked Salmon, garnished with crayfish, soft fish roe, fish quenelles, truffles and mushrooms) | 70. Lachs à la Régence (Gebackener Lachs in Weisswein, garnirt mit Krebsen, Fischrogen, Fischklösschen, Trüffeln und Champignons). | 70. Lax à la Régence (Lax dampet i Hvidvin, garneret med Krebs, Fiskerogn, Fiskeboller, Trøfler og Champignons). |
| 71. Soles au vin blanc.   | 71. Soles with White Wine Sauce.   | 71. Seezungen mit Weisswein-Sauce.   | 71. Tunge med Hvidvinsauce.  |
| 72. — frites.   | 72. Fried Soles.   | 72. Gebackene Seezungen.   | 72. Stegt Fisketunge.  |
| 73. Filets de Soles à l'Orly.   | 73. Filets of Soles with Tomato Sauce.   | 73. Gebackene Seezungen mit Tomaten-Sauce.   | 73. Tungefilets med Tomatsauce.  |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| 74. Soles au Gratin.                       | 74. Baked Soles (au Gratin).  | 74. In der Schüssel gebackene Seezungen.   | 74. Tunge stegt paa Fad.  |
| 75. Filets de Soles à la Joinville.        | 75. Fillets of Soles, stuffed, fried in butter, garnished with truffles, crayfish, mushrooms, fish quenelles and oysters. | 75. Gefüllte Seezungen-Streifen, gebacken, garnirt mit Trüffeln, Krebsen, Champignons, Fischklösschen und Austern. | 75. Tungefilets dampede med Krebsesauce med Trøfler.                  |
| 76. Turban de Filets de Soles aux Huîtres. | 76. Turban of Fillets of Sole with Oyster Sauce.  | 76. Gebackene Seezungen Streifen, angerichtet in Form eines Turbans mit Austern-Sauce.                             | 76. Dampede Tungefilets, anrettede som en Turban. Hertil Østerssauce. |
| 77. Truite au Bleu.                        | 77. Boiled Trout.   | 77. Gekochte Forelle.  | 77. Kogt Forel.   |
| 78. — frite.                               | 78. Fried Trout.  | 78. Gebackene Forelle.   | 78. Stegt Forel.  |
| 79. — au Beurre d'Anchois.                 | 79. — Trout with Anchovy Butter.  | 79. — Forelle mit Sardellen-Butter.  | 79. Stegt Forel med Sardellesmør.                                     |
| 80. Truite en Aspic.                       | 80. Trout in Jelly (in Aspic).  | 80. Gesulzte Forelle (in Gelée).   | 80. Forel i Gelée.  |
| 81. — marinée.                             | 81. Sauced Trout.   | 81. Marinierte Forelle.  | 81. Marineret Forel.  |
| 82. Turbot, Sauce Hollandaise.             | 82. Turbot with Dutch Sauce.  | 82. Steinbutte mit Holländer-Sauce.  | 82. Pigvarre med hollandsk Sauce.                                     |
| 83. Turbot, Sauce Genevoise.               | 83. Turbot with sauce Genevoise.  | 83. Steinbutte mit Genfer-Sauce.   | 83. Pigvarre med Genfersauce  |
| 84. Turbot au Gratin à la Crème.           | 84. Gratinated Turbot with Cream.   | 84. Steinbutte, gratinirt mit Sahne.   | 84. Pigvarre, gratineret med Flødesauce.                              |
| 85. Coquilles de Turbot.                   | 85. Coquilles of Turbot.  | 85. Steinbutte in Muschelschalen.  | 85. Pigvarre, gratineret i Skaller.                                   |



|                                     |  |   |   |
|-------------------------------------|--|---|---|
| 86. Turbot grillé sauce Bordelaise. | 86. Grilled Turbot with Bordelaise Sauce.  | 86. Am Roste gebratene Steinbutte mit Bordelaise-Sauce.                       | 86. Ristet Pigvarre med Bordelaisesauce (brun Sauce med Rødvin, hakket Løg, Champignons og Persille). |
| 87. Homard au Gratin.               | 87. Baked Lobster (au Gratin).   | 87. Gratinirter Hummer.   | 87. Gratineret Hummer.  |
| 88. — en Aspic.                     | 88. Lobster in Jelly (in Aspic).   | 88. Hummer in Aspic (Gelée).  | 88. Hummer i Gelée (kold).  |
| 89. Mayonnaise de Homard.           | 89. Lobster Mayonnaise (Lobster Sa'ad).  | 89. Hummer Mayonnaise (Salat).  | 89. Hummer i Mayonnaise (kold).   |
| 90. Côtelettes de Homard.           | 90. Lobster Cutlets.   | 90. Hummer-Coteletten.  | 90. Hummer-Koteletter.  |
| 91. Homard à l'Indienne.            | 91. Curried Lobster.   | 91. — in Curry.   | 91. Hummer i Carry.   |
| 92. Homard à la Gloucester.         | 92. Lobster à la Gloucester (with Anchovies, Cucumbers, Onions, Chervil, Vinegar and Oil). | 92. — à la Gloucester, mit Sardellen, Gurken, Zwiebel, Kerbel, Essig und Oel. | 92. Hummer à la Gloucester, med Sardeller, Agurker, Løg, Kørvel, Eddike og Olie (kold).               |
| 93. Homard à l'Américaine.          | 93. Stewed Lobster with Tomatoes and Madeira.  | 93. Hummer gedunstet in Madeira mit Tomaten (Goldäpfeln).                     | 93. Hummer dampet i Madeira med Tomater.  |
| 94. Huîtres frites.                 | 94. Fried Oysters.   | 94. Gebackene Austern.  | 94. Stegte Østers.  |
| 95. Bouchées aux Huîtres.           | 95. Oyster Patties.  | 95. Kleine Austern-Pasteten.  | 95. Smaa Posteier med Østers.   |
| 96. Coquilles aux Huîtres.          | 96. — Coquilles.   | 96. Leicht gebackene Austern in Muschelschalen.                               | 96. Østers Gratin i Skaller.  |



|  |  |   |                                      |
|--|--|---|--------------------------------------|
| 97. Ecrevisses Sauce au Beurre.            | 97. Crayfish with melted Butter.         | 97. Krebse mit Butter-Sauce.                      | 97. Krebs med smeltet Smør.          |
| 98. Pâté d'Ecrevisses.                     | 98. Crayfish Patties.                    | 98. Krebse-Pasteten.                              | 98. Krebs i Posteier.                |
| 99. Cuisses de Grenouilles frites.         | 99. Fried Frogs-legs.                    | 99. Gebackene Frosch-schenkel.                    | 99. Stegte Frølaar.                  |
| 100. Cuisses de Grenouilles à la Poulette. | 100. Frogs-legs stewed with White Sauce. | 100. Gedämpfte Frosch-schenkel mit weisser Sauce. | 100. Dampede Frølaar med hvid Sauce. |
| 101. Moules étuvées.                       | 101. Stewed Mussels.                     | 101. Gedämpfte Muscheln.                          | 101. Dampede Muslinger.              |

**Entrées.**

1. Canetons aux Olives.
2. Chartreuse de Cailles.
3. Civet de Lièvre.
4. Côtelettes d'Agneau.
5. — de Chevreuil.
6. Côtelettes de Homard.
7. Côtelettes de Mouton.
8. Côtelettes de Veau.

**Entrées,  
Made Dishes.**

1. Stewed Duckling with Olives.
2. Quails, with Vegetables arranged in Chartreuse shape.
3. Jugged Hare.
4. Lamb Cutlets.
5. Venison Cutlets.
6. Lobster Cutlets.
7. Mutton Cutlets.
8. Veal Cutlets.

**Zwischengerichte.**

1. Junge Enten mit Oliven.
2. Wachteln mit gestürzten Buntgemüsen.
3. Hasenpfeffer.
4. Lamm-Rippchen (Coteletten).
5. Wildpret-Rippchen.
6. Hummer-Coteletten.
7. Hammel - Rippchen (Coteletten).
8. Kalbs-Rippchen (Coteletten).

**Mellemretter.**

1. Unge Ænder med Oliven.
2. Vagter med Grøntsager i vendt Form.
3. Hareragout.
4. Lammekoteletter.
5. Dyrekoteletter.
6. Hummerkoteletter.
7. Bedekoteletter.
8. Kalvekoteletter.

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| 9. Côtelettes de Vo-<br>laille.              | 9. Chicken Cutlets.  | 9. Huhn-Coteletten.  | 9. Kyllingkoteletter.                                   |
| 10. Emincé de Chevreuil.                     | 10. Minced Venison.  | 10. Ragoût von Wild<br>(Würzfleisch).                                  | 10. Vildtragout.  |
| 11. Escalopes de Ris de<br>Veau.             | 11. Sweetbread Esca-<br>lopes.                                   | 11. Kalbsmilch - Escalo-<br>pen (Schnittchen).                         | 11. Brissel i Skiver.                                   |
| 12. Escalopes de Sau-<br>mon.                | 12. Salmon Escalopes.  | 12. Lachs - Escalopen<br>(Schnittchen).                                | 12. Laxe-Skiver.  |
| 13. Escalopes de Veau.                       | 13. Veal Escalopes.  | 13. Kalbs - Escalopen<br>(Schnittchen).                                | 13. Kalvefilet.   |
| 14. Fricassée de Poulet.                     | 14. Fricassée of Chi-<br>cken.                                   | 14. Weiss eingemachtes<br>Huhn.  | 14. Høns-Fricassée.                                     |
| 15. Homards à l'Améri-<br>caine.             | 15. Stewed Lobsters<br>with Tomatoes, Meat<br>glace and Madeira. | 15. Gedünstete Hummer<br>mit Tomaten, Fleisch-<br>Extract und Madeira. | 15. Dampede Hummer<br>med Tomat, Shy og<br>Madeira.     |
| 16. Langues de Mouton<br>à la Soubise.       | 16. Sheep's Tongues<br>with a purée of<br>Onions.                | 16. Hammelzungen mit<br>Zwiebelmus.                                    | 16. Bedetunger med Løg-<br>purée.                       |
| 17. Paupiettes de Soles<br>aux Champignons.  | 17. Paupiettes of Soles<br>with Mushrooms.                       | 17. Seezungen - Röllchen<br>mit Champignons.                           | 17. Oprullet Fisketunge-<br>filet med Champig-<br>nons. |
| 18. Pâté chaud de Pi-<br>geons à l'Anglaise. | 18. Pigeon Pie.  | 18. Tauben-Pastete.  | 18. Due-Postej.   |
| 19. Poulet sauté aux<br>Tomates.             | 19. Chicken with To-<br>matoes.                                  | 19. Huhn mit Tomaten<br>(Goldäpfeln).                                  | 19. Høns med Tomat.                                     |
| 20. Purée de Faisan aux<br>Truffes.          | 20. Purée of Pheasant<br>with Truffles.                          | 20. Fasanenmus mit Trüf-<br>feln.                                      | 20. Fasanpurée med Trøf-<br>ler.                        |
| 21. Quenelles de Vo-<br>laille.              | 21. Chicken Quenelles.   | 21. Klösschen von Huhn.  | 21. Hønskødboller.                                      |

|                                      |   |  |  |
|--------------------------------------|---|--|--|
| 22. Ragoût de Mouton aux Navets.     | 22. Stewed Mutton with Turnips.   | 22. Hammel-Ragoût mit Rüben.   | 22. Ragout af Bedekød med Hvidror.   |
| 23. Ris de Veau à la Périgieux.      | 23. Sweetbread with Truffles-Sauce.   | 23. Kalbsmilch mit Trüffeln-Sauce.   | 23. Kalvebrissel med Trøffelsauce.   |
| 24. Salmis de Bécasses aux Truffles. | 24. Salmis of Snipe with Truffles.  | 24. Schnepfen Ragoût mit Trüffeln.   | 24. Snepperagout med Trøfler.  |
| 25. Tête de Veau Sauce Madère.       | 25. Calf's Head with Madeira-Sauce  | 25. Kalbskopf mit Madeira-Sauce.   | 25. Kalvehoved med Madeirasauce.   |
| 26. Timbale Milanaise.               | 26. Macaroni Pie with Parmesan Cheese.  | 26. Gestürzte Macaroni-Pastete.  | 26. Vendt Makaroni Bud-ding.   |
| 27. Vol-au-Vent à la Toulouse.       | 27. Vol-au-vent à la Toulouse (composed of goose-liver and kidney, truffles, mushrooms, cock's combs, and lambs' sweetbreads) | 27. Blätterteig-Pastete mit Gänseleber und Nieren, Trüffeln, Champignons, Hahnenkäm-men und Lammschwe-ser (milch). | 27. Butterdejgsrand med Ragout af Gaaselever, Hanenyrer, Trøfler, Champignons, Hane-kamme og Lamme-krøs. |

**Du Bœuf.**

1. Bœuf rôti.
2. Aloyau rôti.
3. Entrecôtes.
4. Rump Steaks.
5. Bœuf Steaks.
6. Bœuf bouilli.

**Beef.**

1. Roast Beef.
2. Sirloin of Beef.
3. Ribs of Beef.
4. Rump Steaks.
5. Beef Steaks.
6. Boiled Beef.

**Ochsenfleisch.**

1. Gebratenes Ochsenfleisch.
2. Lendenbraten.
3. Ochsenrippe.
4. Rumpfstück.
5. Beef Steaks.
6. Gesottenes Ochsenfleisch.

**Oxekød.**

1. Oxesteg.
2. Stegt Mørbrad.
3. Den øverste Side af Mørbradstegen.
4. Dampet Oxekød.
5. Bœuf.
6. Kogt Oxekød.



|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| 7. Culotte de Boeuf.                                   | 7. Round of Beef.   | 7. Ochsenchwanzstück.  | 7. Oxehalestykke.   |
| 8. Boeuf à la Mode.                                    | 8. A la Mode Beef.  | 8. Gedämpfte Ochsenrippe.  | 8. Dampet Oxekød, brun Sauce med Løg og Urter.                  |
| 9. Aloyau de Boeuf à l'Anglaise.                       | 9. Sirloin, English style.                                  | 9. Lendenbraten auf englische Art.                                     | 9. Oxemørbrad, let stegt med kogte Kartofler.                   |
| 10. Rosbif à la Jardinière.                            | 10. Roast Beef à la Jardinière (with Vegetables).           | 10. Gebratenes Ochsenfleisch à la Jardinière (mit gemischten Gemüsen). | 10. Oxesteg med forskellige Grøntsager.                         |
| 11. Filet de Boeuf.                                    | 11. Fillet of Beef.   | 11. Ochsen-Filet.  | 11. Oxefilet.   |
| 12. Filet à la Donna Sol.<br>Filet aux Oignons glacés. | 12. Fillet with Onions, Noisette Potatoes and Tomato Sauce. | 12. Ochsen-Filet mit glacierten Zwiebeln.                              | 12. Oxefilet med glacerede Løg, Tomatsauce, smaa Kartofler.     |
| 13. Filet à la Godard.                                 | 13. Fillet à la Godard.                                     | 13. Ochsen-Filet nach Godard Art.                                      | 13. Oxefilet med Ragout af Hanekamme, Trøfler, Champignons etc. |
| 14. Filet à l'Italienne.                               | 14. Fillet à l'Italienne.                                   | 14. Ochsen-Filet nach italienischer Art.                               | 14. Oxefilet med Makaroni.                                      |
| 15. Filet à la Parisienne.                             | 15. Fillet à la Parisienne.                                 | 15. Ochsen-Filet nach Parisier Art.                                    | 15. Oxefilet à la Parisienne.                                   |
| 16. Filet à la Royale.                                 | 16. Fillet à la Royale.                                     | 16. Ochsen-Filet nach königl. Art.                                     | 16. Oxefilet à la Royale.                                       |
| 17. Filet garni de Croquettes.                         | 17. Fillet garnished with Croquettes.                       | 17. Ochsen-Filet garnirt mit Croquettes.                               | 17. Oxefilet garneret med Croquetter.                           |
| 18. Rosbif à la Richelieu.                             | 18. Roast Beef à la Richelieu.                              | 18. Roast Beef à la Richelieu (mit farcirten Tomaten und Champignons). | 18. Oxefilet garneret med farcerede Tomater og Champignons.     |

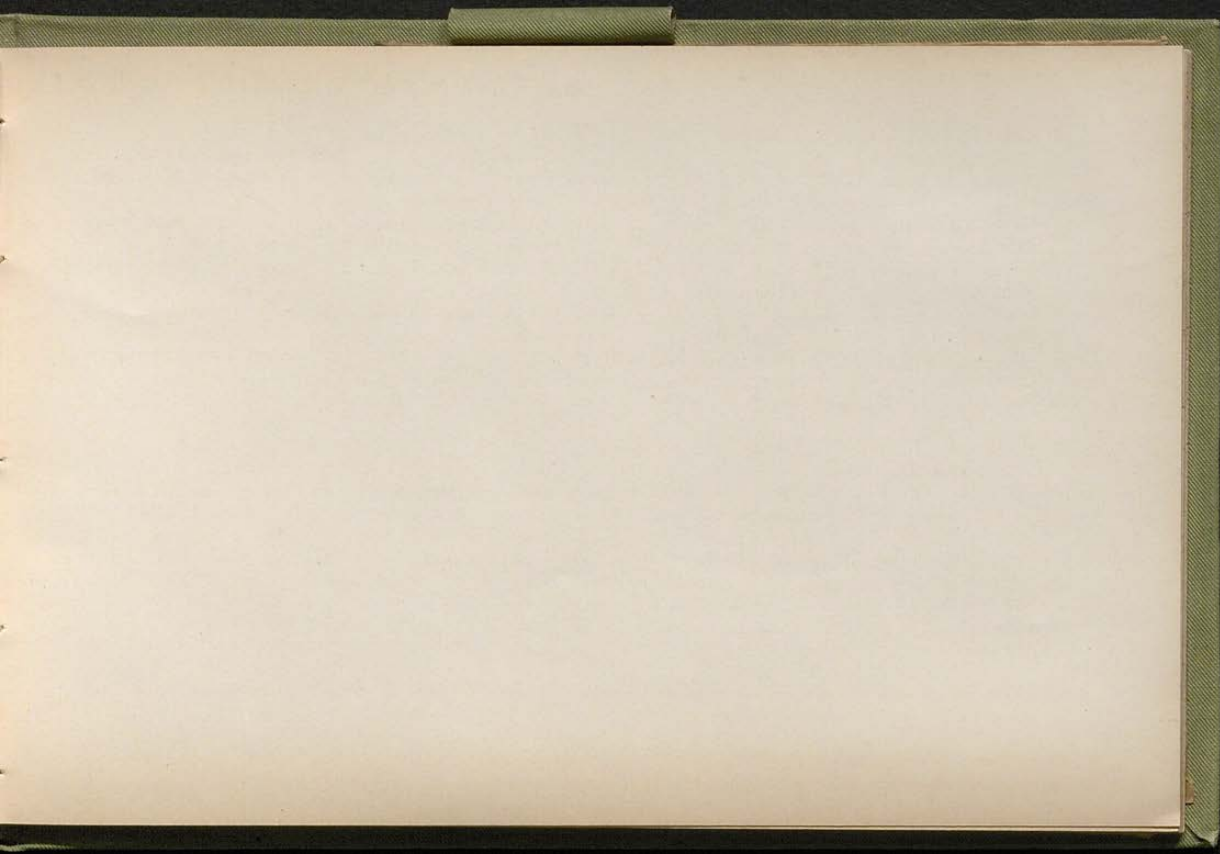


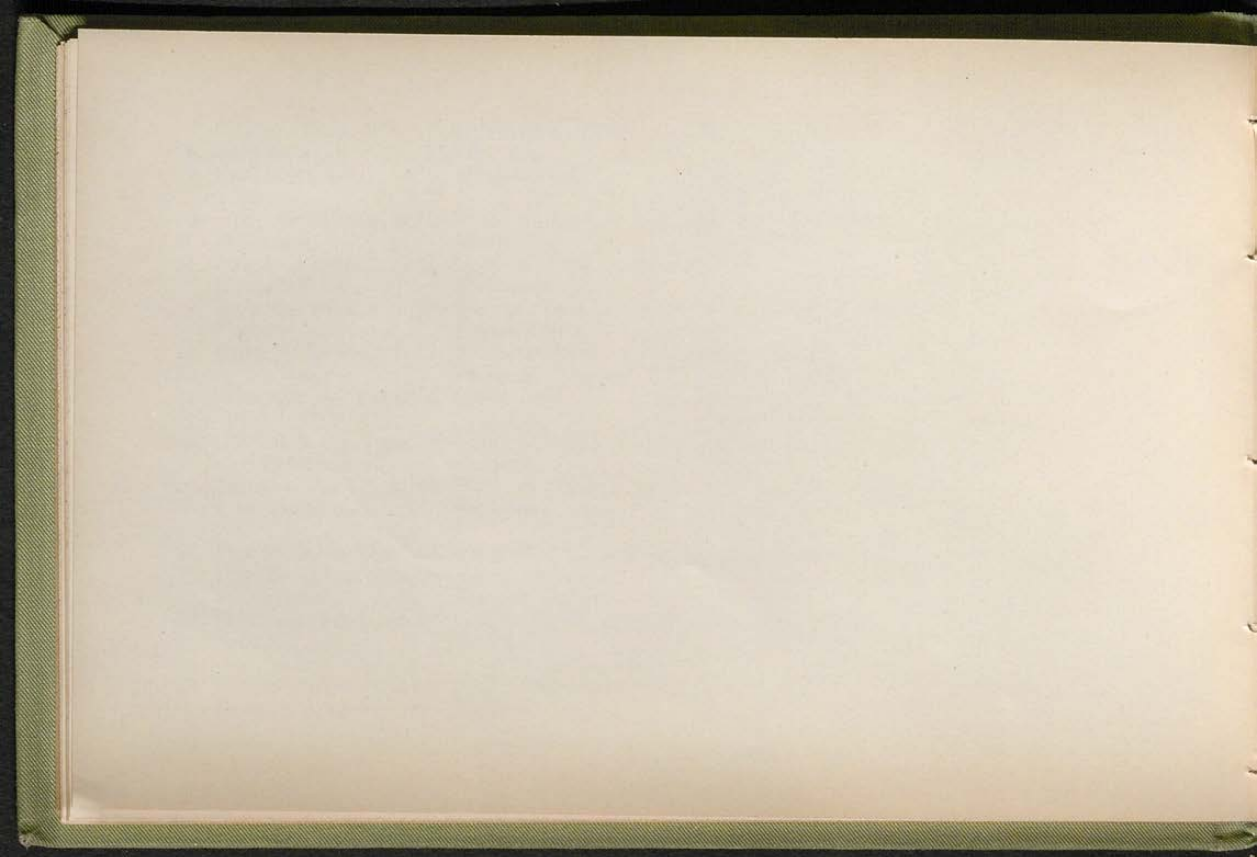
|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| 19. Boeuf fumè.                            | 19. Smoked Beef.                       | 19. Geräuchertes Rindfleisch.                                | 19. Røget Oxekød.   |
| 20. Hâchis de Boeuf.                       | 20. Hashed Beef.                       | 20. Rindfleisch, gehacktes, zubereitetes.                    | 20. Hachis, hakket kogt Kød, som er tilberedt med forskellige Krydderier. |
| 21. Entrecôte grillée à la Maître-d'Hôtel. | 21. Grilled Steak à la Maître d'Hôtel. | 21. Ochsenrippe am Rost gebraten, mit Maître d'Hôtel Butter. | 21. Ristet Oxekød med rørt Smør med Persille og Citronsaft.               |
| 22. Filet de Boeuf à la Jardinière.        | 22. Fillet of Beef à la Jardinière.    | 22. Ochsenfilet (mit gemischtem Gemüse).                     | 22. Oxefilet med Grøntsager.  |
| 23. Fillet de Boeuf à la Financière.       | 23. Fillet of Beef à la Financière.    | 23. Ochsenfilet à la Financière.                             | 23. Oxefilet garneret med en Ragout af Trøfler, Champignons, Oliven etc.  |
| 24. Fillet de Boeuf à la Milanaise.        | 24. Fillet of Beef à la Milanaise.     | 24. Ochsenfilet à la Milanaise.                              | 24. Oxefilet med Makaroni med Trøfler og Oxtunge.                         |

**Du Veau.****Veal.****Kalbfleisch.****Kalvekød.**

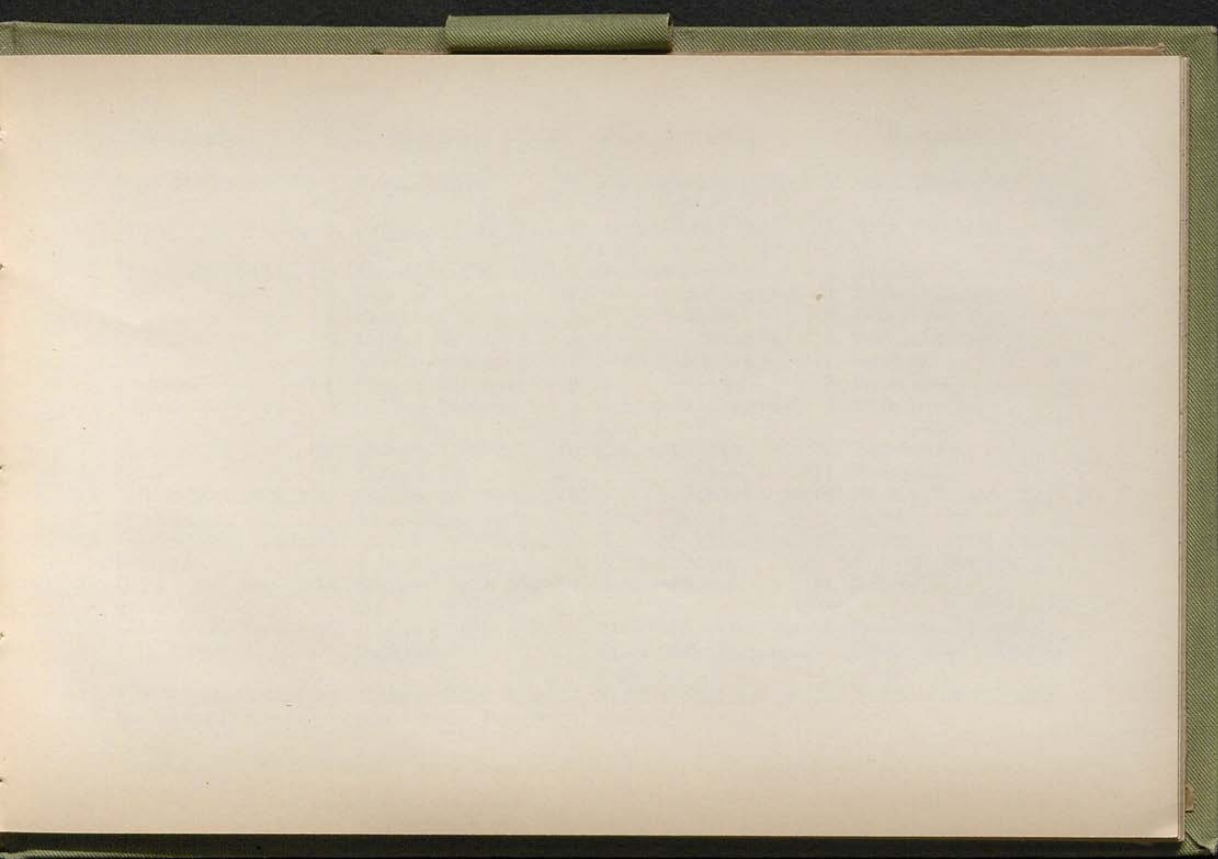
|                               |                            |                                |                           |
|-------------------------------|----------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| 1. Rouelle de Veau au Jambon. | 1. Fillet of Veal and Ham. | 1. Kalbsfilet mit Schinken.    | 1. Kalvefilet med Skinke. |
| 2. Longe de Veau.             | 2. Loin of Veal.           | 2. Kalbs-Nierenstück.          | 2. Kalvenyredesteg.       |
| 3. Epaule de Veau.            | 3. Shoulder of Veal.       | 3. — Schulter.                 | 3. Kalvehov.              |
| 4. Ris de Veau.               | 4. Sweetbread.             | 4. — Bröschchen<br>Kalbsmilch. | 4. Kalvebrissel.          |
| 5. Jarret de Veau.            | 5. Knuckle of Veal.        | 5. Kalbs-Füsse.                | 5. Kalvefødder.           |
| 6. Côtelettes de Veau.        | 6. Veal Cutlets.           | 6. — Coteletten.               | 6. Kalvekoteletter.       |

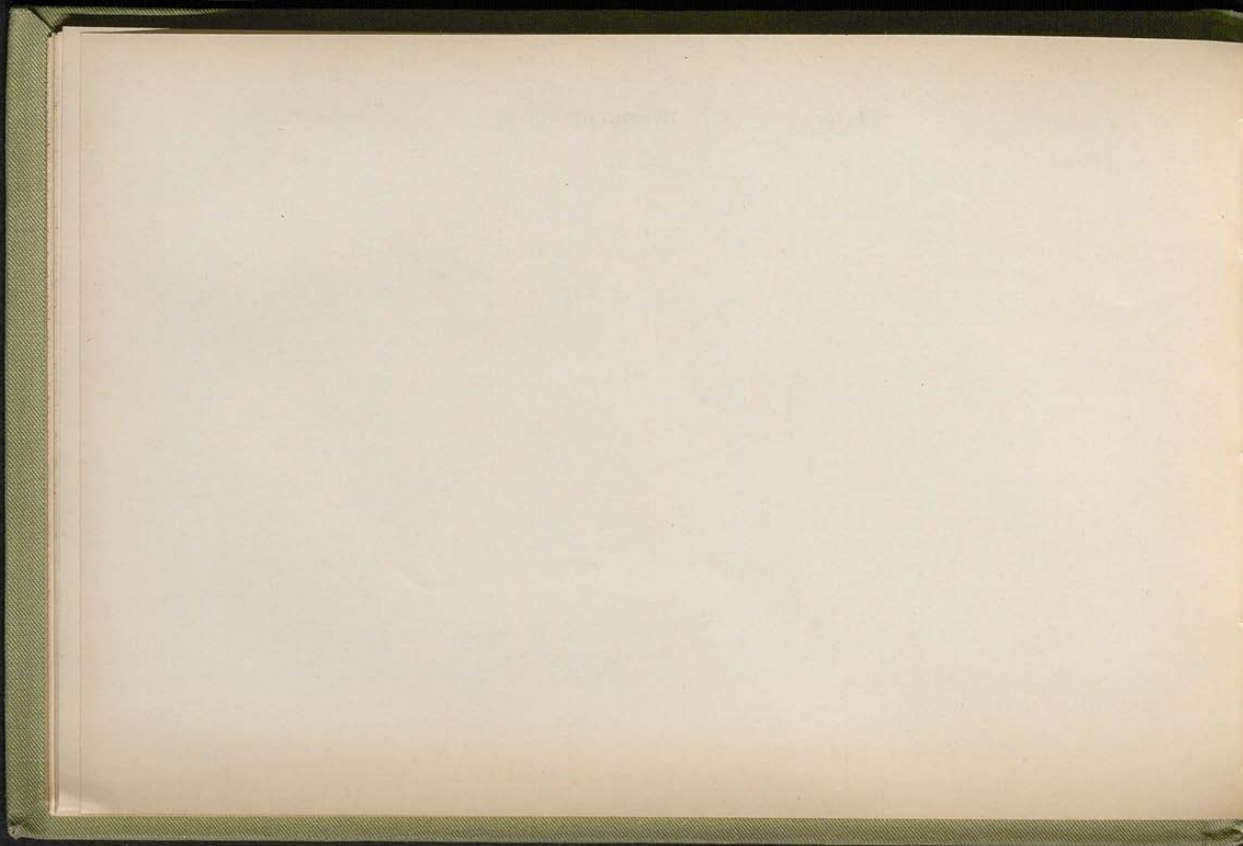
|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| 7. Tête de Veau.                          | 7. Calf's Head.                          | 7. Kalbs Kopf.                                 | 7. Kalvehoved.  |
| 8. Pâté de Veau.                          | 8. Veal Pie.                             | 8. — Pastete.                                  | 8. Kalvekøds Postej.  |
| 9. Hâchis de Veau.                        | 9. Minced Veal.                          | 9. Gehacktes, zubereitetes Kalbsfleisch.       | 9. Hâchis af Kalvekød.  |
| 10. Carré de Veau à la Jardinière.        | 10. Neck of Veal à la Jardinière.        | 10. Kalbsrippenstück mit jungen Gemüsen.       | 10. Kalvekam med unge Grøntsager.                             |
| 11. Longe de Veau à la Milanaise.         | 11. Loin of Veal à la Milanaise.         | 11. Kalbs-Nierenstück mit Macaroni.            | 11. Kalvenyresteg med Makaroni.                               |
| 12. Noix de Veau à la Financière.         | 12. Nut of Veal à la Financière.         | 12. Kalbs-Nuss mit Financière Sauce.           | 12. Kalvefricandeau med Financière Sauce.                     |
| 13. Poitrine de Veau à la Soubise.        | 13. Breast of Veal with Purée of Onions. | 13. Kalbs-Brust gebraten, mit Zwiebel-Purée.   | 13. Stegt Kalvebryst med Løgpurée.                            |
| 14. Fricassée de Veau.                    | 14. Calf's Fry.                          | 14. Eingemachte Kalbsbrust.                    | 14. Kalvebryst i Fricassée.                                   |
| 15. Côtelettes de Veau aux Epinards.      | 15. Veal Cutlets with Spinach.           | 15. Kalbs-Coteletten mit Spinat.               | 15. Kalvekoteletter med Spinat.                               |
| 16. Tranche de Veau à la Viennoise.       | 16. Slice of Veal à la Viennoise.        | 16. Panirte Kalbsschnitzel (Wiener Schnitzel). | 16. Paneret stegt Kalvefilet med Citron, Sardel og Kapers.    |
| 17. Paupiettes de Veau.                   | 17. Paupiettes of Veal.                  | 17. Kalbsrouladen.                             | 17. Oprullede Kalvefilets.                                    |
| 18. Tête de Veau à la Vinaigrette.        | 18. Calf's Head with Vinegar Sauce.      | 18. Kalbs-Kopf in Essig und Oel.               | 18. Kalvehoved med Olie, Eddike, Æg etc.                      |
| 19. Tête de Veau en Tortue.               | 19. Calf's Head à la Turtle.             | 19. Kalbs-Kopfauf Schildkrötenart.             | 19. Kalvehoved tillavet som Skildpadde (Forloren Skildpadde). |
| 20. Langues de Veau à la Sauce d'Anchois. | 20. Calf's Tongue with Anchovy Sauce.    | 20. Kalbs - Zungen mit Sardellen-Sauce.        | 20. Kalvetunge med Sardelsauce.                               |











| Du Mouton.                                  | Mutton.                                     | Hammelfleisch.                                   | Bedekød.                                     |
|---|---|--|--|
| 1. Gigot de Mouton rôti.                    | 1. Roast Mutton.                            | 1. Hammelkeule (gebraten).                       | 1. Stegt Bedekølle.                          |
| 2. — — bouilli.                             | 2. Boiled Leg of Mutton.                    | 2. Hammelkeule (gekocht).                        | 2. Kogt Bedekølle.                           |
| 3. Epaule de Mouton.                        | 3. Shoulder of Mutton.                      | 3. Hammel-Schulter.                              | 3. Bedebov.                                  |
| 4. Longe —                                  | 4. Loin of —                                | 4. — Nierenstück.                                | 4. Bedenyrestykke.                           |
| 5. Poitrine —                               | 5. Breast of —                              | 5. — Brust.                                      | 5. Bedebryst.                                |
| 6. Côtelettes —                             | 6. Mutton Cutlets.                          | 6. — Coteletten.                                 | 6. Bedekoteletter.                           |
| 7. Selle —                                  | 7. Saddle of Mutton.                        | 7. — Rücken.                                     | 7. Bederyg.                                  |
| 8. Rognons —                                | 8. Sheep's Kidneys.                         | 8. — Nieren.                                     | 8. Bedenyre.                                 |
| 9. Hâchis —                                 | 9. Hashed Mutton.                           | 9. Gehacktes Hammelfleisch.                      | 9. Bede Hâchis.                              |
| 10. Pieds —                                 | 10. Sheep's Trotters.                       | 10. Hammel-Füsse.                                | 10. Bedefødder.                              |
| 11. Fraise —                                | 11. Sheep's Fry.                            | 11. — Fraise.                                    | 11. Bedekrøs.                                |
| 12. Selle de Mouton à la Soubise.           | 12. Saddle of Mutton with Onion Sauce.      | 12. — Rücken mit Zwiebelpurée.                   | 12. Bederyg med Løg-purée.                   |
| 13. Selle de Mouton à la Bretonne.          | 13. Saddle of Mutton à la Bretonne.         | 13. Hammel-Rücken mit Bohnen-Purée.              | 13. Bederyg med Purée af hvide Bønner.       |
| 14. Gigot de Mouton braisé.                 | 14. Braised Leg of Mutton.                  | 14. Hammel-Keule.                                | 14. Bedekølle.                               |
| 15. Côtelettes de Mouton à la Marquise.     | 15. Mutton Cutlets à la Marquise.           | 15. Panirte Hammel-Coteletten mit Tomaten-Purée. | 15. Panerede Bedekoteletter med Tomat-purée. |
| 16. Filet mignon de Mouton, Sauce Poivrade. | 16. Mutton Fillet mignon with Pepper Sauce. | 16. Hammel-Filet mit Pfeffer-Sauce.              | 16. Bedefilet med Pebersauce.                |

|  |                                      |  |                                   |
|--|--------------------------------------|--|-----------------------------------|
| 17. Poitrine de Mouton en Ragoût.            | 17. Stewed Mutton.                   | 17. Hammel-Brust in Ragoût.              | 17. Ragout af Bedebryst.          |
| 18. Langues de Mouton aux Petits Pois.       | 18. Sheep's Tongues with Green Peas. | 18. Hammel-Zungen mit grünen Erbsen.     | 18. Bedetunge med grønne Årter.   |
| 19. Ragoût de Mouton aux Navets.             | 19. Stewed Mutton with Turnips.      | 19. Hammel-Ragoût mit Rübchen.           | 19. Bederagout med Hvide-roer.    |
| 20. Escalopes de Mouton glacés aux Truffles. | 20. Mutton Escalopes with Truffles.  | 20. Hammel-Filet mit Trüffeln.           | 20. Bedefilet med Trøfler.        |
| 21. Rognons de Mouton à la Broche.           | 21. Grilled Sheep's Kidneys.         | 21. Hammel-Nieren am Spiess gebraten.    | 21. Bedenyre stegt paa Spyd.      |
| 22. Emincé de Mouton aux Câpres.             | 22. Minced Mutton with Capers.       | 22. Ragoût von Hammelfleisch mit Kapern. | 22. Bederagout med Kapers.        |
| 23. Côtelettes de Mouton à la Nelson.        | 23. Mutton Cutlets à la Nelson.      | 23. Hammel-Coteletten mit Zwiebelmus.    | 23. Bedekoteletter med Løgpurée.  |
| 24. Hâchis de Mouton aux Oeufs.              | 24. Minced Mutton with Eggs.         | 24. Gehacktes Hammelfleisch mit Eiern.   | 24. Bedehâchis med Æg.            |
| 25. Haricot de Mouton.                       | 25. Stewed Mutton with Beans.        | 25. Französisches Hammel-Ragoût.         | 25. Ragout af Bedekød med Bønner. |

**De l'Agneau.****Lamb.****Lamm.****Lam.**

|                            |                            |                                |                     |
|----------------------------|----------------------------|--------------------------------|---------------------|
| 1. Quartier d'Agneau rôti. | 1. Roast Quarter of Lamb.  | 1. Lammviertel (gebraten).     | 1. Lammesteg.       |
| 2. Gigot d'Agneau.         | 2. Roast Leg of Lamb.      | 2. Lamm Keule (gebraten).      | 2. Lammekølle.      |
| 3. Epaule d'Agneau.        | 3. Roast Shoulder of Lamb. | 3. Lamm Schulter (gebraten).   | 3. Lammefov.        |
| 4. Côtelettes d'Agneau.    | 4. Lamb Cutlets.           | 4. Lamm Coteletten (gebraten). | 4. Lammekoteletter. |



|   |                                      |  |                                       |
|---|--------------------------------------|--|---------------------------------------|
| 5. Rognons d'Agneau.                          | 5. Lamb's Kidneys.                   | 5. Lamm Nieren (gebraten).                 | 5. Lammenyre.                         |
| 6. Fraise d'Agneau.                           | 6. Lamb's Fry.                       | 6. Lamm Gekröse.                           | 6. Lammekrøs.                         |
| 7. Selle d'Agneau rôtie.                      | 7. Roast Saddle of Lamb.             | 7. Lamm Rücken (gebraten).                 | 7. Stegt Lammeryg.                    |
| 8. Côtelettes d'Agneau à la Jardinière.       | 8. Lamb Cutlets à la Jardinière.     | 8. Lamm Coteletten mit jungen Gemüsen.     | 8. Lammekoteletter med Grøntsager.    |
| 9. Epaule d'Agneau aux Légumes.               | 9. Shoulder of Lamb with Vegetables. | 9. Lamm Schulter mit grünen Gemüsen.       | 9. Lammekoteletter med Grøntsager.    |
| 10. Côtelettes d'Agneau à la Française.       | 10. Lamb Cutlets, French Style.      | 10. Lamm Coteletten n. französischer Art.  | 10. Lammekotelet paa Fransk.          |
| 11. Côtelettes d'Agneau à la Purée d'Oseille. | 11. Lamb Cutlets with Sorrel.        | 11. Lamm Coteletten mit Sauerampfer-Purée. | 11. Lammekoteletter med Syre.         |
| 12. Côtelettes d'Agneau aux Petits Pois.      | 12. Lamb Cutlets with Green Peas     | 12. Lamm Coteletten mit grünen Erbsen.     | 12. Lammekoteletter med grønne Ærter. |
| 13. Rognons d'Agneau aux Haricots verts.      | 13. Lamb Kidneys with French Beans.  | 13. Lamm Nieren mit grünen Bohnen.         | 13. Lammenyre med grønne Bønner.      |

**Du Porc.****Pork.****Schweinefleisch.****Svinekød.**

|   |   |  |                                       |
|---|---|--|---------------------------------------|
| 1. Porc rôti.   | 1. Roast Pork.                          | 1. Gebrat: Schweinefleisch.                                | 1. Flæskkesteg.                       |
| 2. Cuisse de Porc rôti.                               | 2. Roast Leg of Pork.                   | 2. Gebrat: Schweineschenkel.                               | 2. Stegt Skinke.                      |
| 3. Cuisse de Porc bouilli, avec Pouding de Pois secs. | 3. Boiled Leg of Pork and Peas Pudding. | 3. Gekochte Schweineschenkel mit trockenem Erbsen-Pudding. | 3. Kogt Skinke med Mos af gule Ærter. |
| 4. Longe de Porc.                                     | 4. Loin of Pork.                        | 4. Schweinsnierenbraten                                    | 4. StegtSvinenyrerestykke.            |
| 5. Côtes de Porc.                                     | 5. Spare Rib.                           | 5. Schweinsrippen-Stück gebraten.                          | 5. Stegt Svinekam.                    |

|                                     |                                       |   |   |
|-------------------------------------|---------------------------------------|---|---|
| 6. Côtelettes de Porç.              | 6. Pork Cutlets.                      | 6. Schweins - Coteletten, gebraten                          | 6. Svinekoteletter.                             |
| 7. Porc salé.                       | 7. Pickled Pork.                      | 7. Gesalzenes Schweinefleisch.                              | 7. Saltet Flæsk.                                |
| 8. Jambon.                          | 8. Ham.                               | 8. Schinken.  | 8. Skinke.                                      |
| 9. Lard fumé.                       | 9. Bacon.                             | 9. Speck.   | 9. Røget Flæsk.                                 |
| 10. Cochon de Lait.                 | 10. Sucking Pig.                      | 10. Spanferkel.   | 10. Pattedgris.                                 |
| 11. Carré de Porc frais rôti        | 11. Ribs of Pork.                     | 11. Gebratene Schweinrippen-Stücke.                         | 11. Stegt Svinekam.                             |
| 12. Côtelettes de Porc à la Robert. | 12. Pork Cutlets with Robert Sauce.   | 12. Schweins-Coteletten in brauner Sauce und Pfeffergurken. | 12. Svinekoteletter med brun Sauce med Agurker. |
| 13. Hure de Porc farcie.            | 13. Stuffed Boar's Head               | 13. Gefüllter Schweinskopf.                                 | 13. Farceret Svinehoved.                        |
| 14. Crêpinettes de Porc.            | 14. Pork Crepinettes                  | 14. Kleine feine Schweinwürstchen (Rouladen).               | 14. Smaa Roulader med Flæskefarce.              |
| 15. Rognons de Porc au Madère.      | 15. Pig's Kidneys with Madeira Sauce  | 15. Schweinsnieren in Madeira gedämpfte.                    | 15. Svinenyre dampet i Madeira.                 |
| 16. Filet de Porc, Sauce Poivrade.  | 16. Fillet of Pork with Pepper Sauce. | 16. Schweinsfilet mit Pfeffer-Sauce.                        | 16. Svinefilet med Pebersauce.                  |

**De la Volaille.**

1. Dinde, ou Dindon, rôtie.
2. Dinde bouillie.
3. Oie rôtie.
4. Canard rôti.

**Poultry.**

1. Roast Turkey.
2. Boiled Turkey.
3. Roast Goose.
4. Roast Duck.

**Geflügel.**

1. Truthahn, gebraten.
2. Gekochter Truthahn.
3. Gebratene Gans.
4. Ente, gebraten.

**Fjerkræ.**

1. Stegt Kalkun.
2. Kogt Kalkun.
3. Gaasesteg.
4. Andesteg.

5. Poulet rôti.
6. Poularde rôtie.
7. Poulet bouilli.
8. Fricassée de Poulet.
9. Abattis d'Oie.

5. Roast Chicken }  
6. Roast Fowl }  
7. Boiled Chicken.  
8. Fricassé of Chicken.  
9. Giblets (of Goose).

- 5—6. Gebratenes Huhn.
7. Gekochtes Huhn.
8. Hühner-Fricassée.
9. Gedämpftes Gänseklein.

5. Stegt Høne.
6. Stegt Poulard.
7. Kogt Høne.
8. Hønsefricassée.
9. Kraaseragout.

**Du Canard.**

1. Sarcelle rôtie.
2. Canard sauvage rôti aux Choux de Bruxelles.
3. Canard aux Petits Pois.
4. Canard à la Vigneron.
5. Canard aux Oignons glacés.
6. Canard aux Morilles.
7. Canard à la Bordelaise.
8. Canard à la Sicilienne.
9. Salmis de Canard.
10. Pâté froid de Canard sauvage.

**Duck.**

1. Roast Teal.
2. Wild Duck with Brussels Sprouts.
3. Roast Duck with Green Peas.
4. Duck à la Vigneron.
5. Duck with braised Onions.
6. Duck with Morels.
7. Duck à la Bordelaise.
8. Duck à la Sicilienne.
9. Stewed Duck.
10. Cold Wild Duck Pie.

**Ente.**

1. Kriech-Ente, gebraten.
2. Wilde Ente mit Rosenkohl.
3. Ente mit grünen Erbsen.
4. Ente mit glacirten Kastanien.
5. Ente mit glacirten Zwiebeln.
6. Ente mit Morcheln.
7. Ente gedämpft mit Champignons.
8. Ente mit Reis, Artischocken u. weisser Sauce.
9. Enten-Ragoût.
10. Wilde Enten-Pastete, kalt.

**Ænder.**

1. Stegte Krikænder.
2. Vildand med Rosenkaal.
3. And med grønne Ærter.
4. And med glacerede Kastanier.
5. And med glacerede Løg.
6. And med Morkler.
7. And med dampede Champignons.
8. And med Ris, Artiskokbunde og hvid Sauce.
9. Anderagout.
10. Kold Vildandepostei.



| De la Dinde.                                | Turkey.  | Truthahn.   | Kalkun.   |
|---|--|---|---|
| 1. Dinde à la Chipolata.<br>i               | 1. Turkey with Truffles,<br>Mushrooms, and<br>Chestnuts. | 1. Truthahn in braunem<br>Ragoût, Trüffeln, Cham-<br>pignons und Kastanien.         | 1. Kalkun i Ragout med<br>brun Sauce, glacerede<br>Urter, Løg, Champig-<br>nons, Kastanier og<br>smaa Pølser. |
| 2. Blanquette de Dinde.                     | 2. Blanquette of Turkey.                                 | 2. Weiss eingemachter<br>Truthahn.  | 2. Dampet Kalkun med<br>hvid Sauce.   |
| 3. Dinde à la Godard.                       | 3. Turkey à la Godard.                                   | 3. Truthahn gebraten, mit<br>feinem Ragoût.   | 3. Stegt Kalkun garneret<br>med Trøfler, Champig-<br>pignons, Hanekamme<br>etc.                               |
| 4. Dinde à la Périgueux.                    | 4. — à la Périgueux                                      | 4. Junger Truthahn mit<br>Trüffeln.   | 4. Stegt Kalkun med Trøf-<br>ler.   |
| 5. Dinde braisée à l'Im-<br>périale         | 5. Braised Turkey à<br>l'Impériale.                      | 5. Truthahn gefüllt mit<br>Fleischfarce und feinem<br>Ragoût.                       | 5. Dampet, farceret Kal-<br>kun, garneret med en<br>fin Ragout.   |
| De l'Oie.                                   | Goose.   | Gans.   | Gaas.   |
| 1. Oie rôtie.                               | 1. Roast Goose.  | 1. Gebratene Gans.  | 1. Stegt Gaas.  |
| 2. Caisse de Foies gras<br>à la Financière. | 2. Caisse de Foies gras<br>à la Financière.              | 2. Gänseleber in Papier-<br>kästchen, m. Trüffeln,<br>Champignons und Au-<br>stern. | 2. Gaaselever i smaa Kas-<br>ser med Trøfler, Cham-<br>pignons, Østers.                                       |
| 3. Gratin de Foies gras<br>aux Truffles.    | 3. Gratin de Foies gras<br>with Truffles.                | 3. Gänseleber gratinert,<br>mit Trüffeln.   | 3. Gaaselever gratineret<br>med Trøfler.  |
| 4. Pain de Foies gras à<br>la Toulouse.     | 4. Pain de Foies gras<br>with White Sauce.               | 4. Gänseleber-Pudding<br>mit weisser Sauce.   | 4. Gaaseleverpostej med<br>hvid Sauce.  |



- |                                       |   |                                  |                                     |
|---------------------------------------|---|----------------------------------|-------------------------------------|
| 5. Pain de Foies gras<br>aux Truffes. | 5. Pain de Foies gras<br>with Truffles. | 5. Gänseleber mit Trüf-<br>feln. | 5. Gaaseleverpostej med<br>Trøfler. |
|---------------------------------------|---|----------------------------------|-------------------------------------|

**Du Poulet.**

1. Poulet à la Périgueux.
2. — en Fricassée.
3. — grillé.
4. — rôti.
5. — au Riz.

**Chicken.**

1. Roast Chicken à la  
Périgueux.
2. Fricassée of Chicken.
3. Broiled Chicken.
4. Roast Chicken.
5. Chicken with Rice.

**Huhn.**

1. Gebratenes Huhn m.  
Trüffeln und Klößen.
2. Eingemachtes Huhn.
3. Am Rost gebratenes  
Huhn.
4. Gebratenes Huhn.
5. Gekochtes Huhn mit  
Reis.

**Høns.**

1. Stegt Høne med Trøfler  
og smaa Boller.
2. Hønsfricassée.
3. Ristet Høne.
4. Stegt Høne.
5. Kogt Høne med Ris.

**Du Faisan.**

1. Faisan rôti bardé.
2. — braisé à la  
Vigneron.
3. Pain de Faisan à la  
Royale.
4. Faisan à la Périgord.
5. Salmis de Faisan.
6. Pâté de Faisan.
7. Boudins de Faisan.

**Pheasant.**

1. Roast Pheasant.
2. Pheasant braised à la  
Vigneron.
3. Pain de Faisan à la  
Royale.
4. Pheasant à la Péri-  
gord
5. Salmi of Pheasant.
6. Pheasant Pie.
7. Pheasant Sausages.

**Fasan.**

1. Fasan am Spiess ge-  
braten.
2. Gedämpfter Fasan mit  
Kastanien.
3. Fasanen-Pudding mit  
Trüffel-Sauce.
4. Fasan mit Trüffel-  
Sauce
5. Fasan mit Trüffel-  
Sauce.
6. Fasan-Pastete.
7. Kalte Fasan Röllchen.

**Fasan.**

1. Fasan stegt paa Spyd.
2. Dampet Fasan med  
Kastanier.
3. Fasanpostej med Trøf-  
felsauce.
4. Fasan med Trøffel-  
sauce.
5. Salmi af Fasan med  
Trøffelsauce.
6. Fasan Postei.
7. Kolde Fasan Pølser.

| De la Bécasse.  | Woodcock.   | Schnepfen.   | Sneppe.  |
|---|---|--|--|
| 1. Bécasses rôties.<br>2. Salmis de Bécasses.   | 1. Roast Woodcocks.<br>2. Salmi of Woodcock   | 1. Gebratene Schnepfen.<br>2. Gedämpfte —  | 1. Stegt Sneppe.<br>2. Salmi af Sneppe.  |
| Des Perdreaux.  | Partridges.   | Rebhühner.   | Agerhøns.  |
| 1. Perdreaux à la Périgord.<br>2. Perdreaux aux Choux<br>3. — à la Prince.<br>4. Perdreaux à la Régence.<br>5. Filet de Perdreaux à la Financière.<br>6. Filet de Perdreaux à la Joinville.<br>7. Galantine de Perdreaux.<br>8. Côtelettes de Perdreaux en Papillottes. | 1. Partridge à la Périgord.<br>2. Partridge with Cabage.<br>3. Partridge à la Prince.<br>4. Partridge à la Régence<br>5. Partridge Fillet à la Financière.<br>6. Partridge Fillet à la Joinville.<br>7. Galantine of Partridge<br>8. Partridge Cutlets in small paper bags. | 1. Rebhuhn mit Trüffeln.<br>2. Gedämpftes Rebhuhn mit Kohl.<br>3. Gedämpftes Rebhuhn mit Trüffel-Sauce.<br>4. Gebratenes Rebhuhn mit braunem Ragoût.<br>5. Feldhuhnbrüstchen in feinem Ragoût.<br>6. Feldhuhnbrüstchen mit Madeira-Sauce.<br>7. Galantine von Rebhuhn.<br>8. Rebhuhn-Coteletten in Papierhülsen. | 1. Agerhøns med Trøfler.<br>2. Dampet Agerhøne med Kaal.<br>3. Dampet Agerhøne med Trøffelsauce.<br>4. Stegt Agerhøne med brun Ragout.<br>5. Dampet Agerhønebryst med Trøfler, Champignons, Oliven etc<br>6. Dampet Agerhønebryst med Madeira-Sauce.<br>7. Kold farceret Agerhøne med Trøfler, Tunge, Spæk og Pistaches.<br>8. Coteletter af Agerhøne i Papirshylstre. |
| De la Pintade.  | Guineafowl.   | Perlhuhn.  | Perlehøns.   |
| 1. Pintade rôtie, à la Broche.  | 1. Roast Guineafowl.  | 1. Perlhuhn am Spiess gebraten.  | 1. Perlehøne stegt paa Spyd.   |

- |                                       |  |   |   |
|---------------------------------------|--|---|---|
| 2. Pintale sautée aux<br>Champignons. | 2. Stewed Guinea-fowl<br>with Mushrooms. | 2. Perlhuhn-Fricassée mit<br>Champignons. | 2. Dampet Perlehøne med<br>Champignons. |
|---------------------------------------|--|---|---|

**Du Pigeon.**

1. Pigeon rôti.
2. Fricassée de Pigeon
3. Ragoût de Pigeon.
4. Pigeon à la Crapau-  
dine.
5. Pâté de Pigeons.
6. Pigeon aux Olives

**Pigeon.**

1. Roast Pigeon.
2. Fricassée of Pigeon
3. Stewed Pigeon.
4. Pigeon à la Crapau-  
dine.
5. Pigeon Pie.
6. Pigeons with Olives.

**Taube.**

1. Gebratene Taube.
2. Tauben Fricassée.
3. — Ragoût.
4. — am Rost ge-  
braten.
5. Tauben Pastete.
6. Gedämpfte Tauben mit  
Oliven.

**Due.**

1. Stegt Due.
2. Due Fricassée.
3. Due Ragout.
4. Due stegt paa Spyd.
5. Duepostej.
6. Dampede Duer med  
Oliven

**Du Chapon.**

1. Blanquettes de Cha-  
pon.
2. Chapon à la Péri-  
gord.
3. Timbale de Chapon.
4. Quenelles de Chapon  
à la Sévigné.
5. Pâté de Chapon.

**Capon.**

1. Blanquette of Capon.
2. Capon à la Périgord
3. Timbale of Capon.
4. Capon Quenelles à la  
Sévigné.
5. Capon Pie.

**Kapaun.**

1. Gedämpfter Kapaun  
mit weisser Sauce.
2. Kapaun mit Trüffel-  
Purée.
3. Casserol - Pastete mit  
Kapaun.
4. Kapaun - Klößen mit  
Trüffeln und Champig-  
nons.
5. Kapaun-Pastete.

**Kapun.**

1. Dampet Kapun med  
hvid Sauce.
2. Kapun med Trøffel-  
purée.
3. Farce fyldt med Kapun.
4. Kapunboller med Trøf-  
ler og Champignons.
5. Kapun Postei.

**Des Mauviettes ou  
Alouettes.**

1. Alouettes rôties á la  
Broche.

**Lark.**

1. Roast Larks.

**Lerche.**

1. Lerchen am Spiess ge-  
braten.

**Lærker.**

1. Lærker stegt paa Spyd.

- |                                |                              |                                     |   |
|--------------------------------|------------------------------|-------------------------------------|---|
| 2. Alouettes à la Riche-lieu.  | 2. Larks à la Riche-lieu.    | 2. Lerchen mit Trüffeln verbrüstet. | 2. Lærker fyldte med Trøfler.                   |
| 3. Pâté d'Alouettes.           | 3. Lark Pie.                 | 3. Lerchen Pastete.                 | 3. Lærke Postej.                                |
| 4. Salmis d'Alouettes.         | 4. Salmi of Lark.            | 4. Lerchen-Ragoût.                  | 4. Lærke Ragout.                                |
| 5. Alouettes aux gros Oignons. | 5. Lark with Spanish Onions. | 5. Lerchen mit Zwiebeln gedämpft.   | 5. Lærker dampet i store farcerede spanske Løg. |

**De la Grive.**

1. Grives rôties à la Broche.
2. Ragoût de Grives aux Truffles.
3. Salmis de Grives.

**Fieldfare.**

1. Roast Fieldfare.
2. Fieldfare with Truffles.
3. Salmi of Fieldfare.

**Krammetsvögel.**

1. Krammetsvögel am Spiess gebraten.
2. Krammetsvögel Ragoût mit Trüffeln.
3. Krammetsvögel in braunem Ragoût.

**Kramsfugle.**

1. Kramsfugle stegt paa Spyd.
2. Kramsfugle Ragout med Trøfler.
3. Kramsfugle Ragout.

**De la Caille.**

1. Cailles aux Truffles.
2. — aux Choux
3. — à la Toulouse.
4. — en Salmis.
5. Filets de Cailles à la Lucullus.

**Quail.**

1. Quails with Truffles.
2. — with Cabbages
3. Quail's à la Toulouse.
4. Salmi of Quail.
5. Quail Fillets à la Lucullus.

**Wachtel.**

1. Wachteln mit Trüffeln
2. Wachteln mit Kohl.
3. — in weissem Ragoût.
4. Wachtel Brüstchen in Salmi.
5. Wachtel Filets mit Wildpretmuss.

**Vagtlen.**

1. Vagtler med Trøfler.
2. Vagtler med Kaal.
3. Vagtler i hvid Sauce med Trøfler, Champignons og Brissel.
4. Brystet af Vagtler i Salmi.
5. Filets af Vagtler med Vildtpurée.



| Du Gibier.  | Game.  | Wildpret.                                 | Vildt.                                     |
|---|--|---|--|
| Du Chevreuil.                                     | Venison.   | Reh.                                      | Daadyr.                                    |
| 1. Quartier de Chevreuil piqué, Sauce Poivrade    | 1. Quarter of Venison larded, with Pepper Sauce    | 1. Rehbraten gespickt mit Pfeffer-Sauce.  | 1. Dyresteg med Pebersauce.                |
| 2. Cuisot de Chevreuil piqué.                     | 2. Leg of Venison larded                           | 2 Rehkeule, gespickt.                     | 2. Stegt Dyrekølle.                        |
| 3. Côtelettes de Chevreuil à la Chasseur          | 3. Venison Cutlets à la Chasseur.                  | 3. Reh-Coteletten in braunem Ragoût       | 3. Dyrekoteletter med brun Ragout.         |
| 4. Escalopes de Chevreuil aux Truffles et Madère. | 4. Escalopes of Venison with Truffles and Madeira. | 4. Reh-Lendchen mit Trüffeln und Madeira. | 4. Dyrefilets med Trøfler og Madeirasauce. |
| 5. Filets de Chevreuil à la Bigarade.             | 5. Filets of Venison with Orange Sauce.            | 5. Reh-Filets mit Pommerantzen Sauce.     | 5 Dyrefilets med Pommeranssauce.           |
| 6. Grenadins de Chevreuil aux Campignons.         | 6. Grenadins of Venison with Mushrooms.            | 6. Reh-Granadchen mit Champignons.        | 6 Dyrefilets med Champignons               |
| 7. Emincé de Chevreuil.                           | 7. Minced Venison.                                 | 7. Reh-Ragoût.                            | 7. Dyreragout.                             |
| 8. Paupiettes de Chevreuil.                       | 8. Paupiettes of Venison.                          | 8. Reh-Schnitten, farcirt.                | 8. Oprullede, farcerede Dyrefilets.        |
| 9. Chaud-froid de Chevreuil.                      | 9. Chaud-froid of Venison.                         | 9. Kalt - dressirtes Reh-Ragoût.          | 9. Kold Dyreragout.                        |
| Du Cerf.  | Deer.  | Hirsch.                                   | Hjort.                                     |
| 1. Fricandau de Cerf.                             | 1. Fricandau of Deer.                              | 1. Hirsch-Fricandau.                      | 1. Hjorte Fricandau.                       |
| 2. Filets de Cerf.                                | 2. Fillets of Deer.                                | 2. — Filets.                              | 2. Hjorte Filets.                          |
| 3. Cimier de Cerf.                                | 3. Haunch of Deer.                                 | 3. — Ziemer.                              | 3. Stegt Dyresaddel.                       |
| 4. Hâchis de Cerf.                                | 4. Minced Deer.                                    | 4. Gehacktes Rothwild.                    | 4. Dyrehâchis.                             |

**Du Chamois.**

1. Fricandeu de Chamois.
2. Filets de Chamois.

**Du Lièvre.**

1. Vol-au-Vent de Lièvre.
2. Civet de Lièvre.
3. Epigrammes de Lièvre Sauce Tomates.
4. Escalopes de Lièvre au Madère.

**Du Lapin.**

1. Lapin rôti.
2. Lapin en Ragoût.

**Du Sanglier.**

1. Côtelettes de Sanglier à la Robert.
2. Hure de Sanglier aux Truffles.
3. Quartier de Sanglier Sauce Poivrade.

**Chamois.**

1. Fricandeu of Chamois.
2. Fillets of Chamois.

**Hare.**

1. Vol-au-vent of Hare.
2. Iugged Hare.
3. Epigrammes of Hare with Tomato Sauce.
4. Hare Escalopes with Madeira-Sauce.

**Rabbit.**

1. Roast Rabbit.
2. Stewed Rabbit.

**Wild Boar.**

1. Wild Boar Cutlets à la Robert.
2. Wild Boar's Head with Truffles.
3. Quarter of Wild Boar with Pepper Sauce.

**Gemse.**

1. Gemse-Fricandeu.
2. Gemse-Filets.

**Hase.**

1. Hasen - Ragoût in Blätterteig-Pastete.
2. Hasen-Pfeffer.
3. Hasen-Filets mit Paradiesäpfel-Sauce.
4. Hasen-Lendchen mit Madeira.

**Kaninchen.**

1. Kaninchen, gebraten.
2. — Ragoût.

**Wildschwein.**

1. Wildschwein Coteletten in Robert-Sauce.
2. Gefüllter Schweinskopf mit Trüffeln.
3. Wildschwein - Viertel mit Pfeffer-Sauce.

**Gemse.**

1. Gemse-Fricandeu.
2. Gemse-Filets.

**Hare.**

1. Butterdejgsrand med Hareragout.
2. Hareragout.
3. Harefilets med Tomatsauce.
4. Harefilets med Madeira.

**Kanin.**

1. Stegt Kanin.
2. Kaninragout.

**Vildsvin.**

1. Vildsvinekoteletter med skarp Sauce.
2. Farceret Vildsvinehoved med Trøfler.
3. Vildsvinesteg med Pebersauce.

- |  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| 4. Iambon de Sanglier,<br>Sauce Cumberland.    | 4. Wild Boar Ham,<br>with Cumberland<br>Sauce.       | 4. Wildschwein - Schin-<br>ken mit Cumberland-<br>Sauce. | 4. Vildsvine-Skinke med<br>Cumberland-Sauce. |
| 5. Selle de Sanglier à la<br>St. Hubert.       | 5. Loin of Wild Boar à<br>la St. Hubert.             | 5. Rippenstück vom<br>Wildschwein.                       | 5. Vildsvinesaddel.                          |
| 6. Marcassin rôti à la<br>Broche.              | 6. Roast young Wild<br>Boar.                         | 6. Junges Wildschwein<br>am Spiess gebraten.             | 6. Ungt Vildsvin stegt<br>paa Spyd.          |
| 7. Quartier de Marcas-<br>sin, Sauce piquante. | 7. Quarter of young<br>Wild Boar, Sauce<br>piquante. | 7. Junges Wildschwein-<br>Viertel mit pikanter<br>Sauce. | 7. Ung Vildsvinesteg med<br>pikant Sauce.    |

**Légumes.**

1. Ail.
2. Artichauts.
3. Asperges.
4. Aubergines.
5. Brocoli (Choux Ita-  
liens).
6. Carottes.
7. Céleri.
8. Cèpes.
9. Champignons.
10. Chicorée endive.
11. Choux.

**Vegetables.**

1. Garlic.
2. Artichokes.
3. Asparagus.
4. Vegetable Marrow,  
Egg Plant.
5. Broccoli.
6. Carrots.
7. Celery.
8. Mushrooms.
9. —
10. Endive.
11. Cabbage.

**Gemüse.**

1. Knoblauch.
2. Artischocken.
3. Spargeln
4. Melanzanäppel.
5. Italienischer Kohl.
6. Gelbe oder rothe  
Rüben.
7. Sellerie.
8. Schwämme (Mor-  
cheln).
9. Champignons (Erd-  
schwämmchen, Pilze).
10. Endivie.
11. Kohl.

**Grøntsager.**

1. Hvidløg.
2. Artiskokker.
3. Asperges.
4. Æggeplante.
5. Italiensk Kaal.
6. Gulerødder.
7. Selleri.
8. Svampe (store Cham-  
pignons).
9. Champignons.
10. Endivie.
11. Kaal.



|                         |                                    |                                     |                       |
|-------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|
| 12. Choux de Bruxelles. | 12. Brussels Sprouts.              | 12. Rosenkohl.                      | 12. Rosenkaal.        |
| 13. Choux-Fleurs.       | 13. Cauliflower.                   | 13. Blumenkohl.                     | 13. Blomkaal.         |
| 14. Choucroute.         | 14. Sour-croute (Pickled Cabbage). | 14. Sauerkraut.                     | 14. Surkaal.          |
| 15. Chou de Mer.        | 15. Sea-Kale.                      | 15. Strandkohl.                     | 15. Strandkaal.       |
| 16. Citrouille.         | 16. Pumpkin.                       | 16. Kürbis.                         | 16. Græskar.          |
| 17. Espinard.           | 17. Spinach.                       | 17. Spinat.                         | 17. Spinat.           |
| 18. Concombres.         | 18. Cucumbers.                     | 18. Gurken.                         | 18. Agurker.          |
| 19. Fèves de Marais.    | 19. Broad Beans.                   | 19. Saubohnen.                      | 19. Valske Bønner.    |
| 20. Haricots blancs.    | 20. White Haricot Beans.           | 20. Weisse Bohnen.                  | 20. Hvide Bønner.     |
| 21. Haricots verts.     | 21. French Beans.                  | 21. Grüne Bohnen.                   | 21. Grønne Bønner.    |
| 22. Laitue.             | 22. Lettuce.                       | 22. Lattich.                        | 22. Hovedsalat.       |
| 23. Lentilles.          | 23. Lentils.                       | 23. Linsen.                         | 23. Linser.           |
| 24. Macaroni.           | 24. Macaroni.                      | 24. Macaroni.                       | 24. Makaroni.         |
| 25. Navets.             | 25. Turnips.                       | 25. Rüben.                          | 25. Hvidroer.         |
| 26. Oignons.            | 26. Onions.                        | 26. Zwiebeln.                       | 26. Løg.              |
| 27. Oseille.            | 27. Sorrel.                        | 27. Sauerampfer.                    | 27. Syre.             |
| 28. Persil.             | 28. Parsley.                       | 28. Petersilie.                     | 28. Persille.         |
| 29. Poireau.            | 29. Leek.                          | 29. Lauch, Porree.                  | 29. Purre.            |
| 30. Pommes de terre.    | 30. Potatoes.                      | 30. Kartoffeln.                     | 30. Kartoffler.       |
| 31. Petits Pois.        | 31. Green Peas.                    | 31. Grüne Erbsen.                   | 31. Grønne Ærter.     |
| 32. Radis.              | 32. Radish.                        | 32. Radieschen.                     | 32. Radiser.          |
| 33. Raifort.            | 33. Horse-radish.                  | 33. Meerrettig.                     | 33. Peberrod.         |
| 34. Riz.                | 34. Rice.                          | 34. Reis.                           | 34. Ris.              |
| 35. Salsifis.           | 35. Salsify.                       | 35. Schwarzwurzel.                  | 35. Skortsonerrødder. |
| 36. Sauge.              | 36. Sage.                          | 36. Salbei.                         | 36. Salvie.           |
| 37. Tomates.            | 37. Tomatoes.                      | 37. Tomaten, Gold- oder Liebesäpfel | 37. Tomater.          |



38. Topinambours.

39. Truffes.

**Des Légumes confits  
au Vinaigre.**

1. Azia.

2. Betteraves marinées.

3. Chou rouge.

4. Concombres au Vinaigre.

5. Concombres à la Moutarde.

6. Cornichons.

7. Mixed Pickles.

8. Olives marinées.

**Pommes de Terre.**

1. Pommes de terre sautées.

2. Pommes de terre frites.

3. Pommes de terre à la Maître-d'Hôtel.

38. Ierusalem Artichokes.

39. Truffles.

**Pickled Vegetables.**

1. Pickled Cucumbers.

2. — Beetroot.

3. — Red Cabbage.

4. Pickled Cucumbers.

5. — Cucumbers with Mustard.

6. Gherkins.

7. Mixed Pickles.

8. Olives.

**Potatoes.**

1. Sauté Potatoes.

2. Fried —

3. Potatoes à la Maître-d'Hôtel.

38. Erdartischocken (Erdbirnen).

39. Trüffeln.

**In Essig einge-  
machte Gemüse.**

1. Eingelegte Schälgurken.

2. Rothe Rüben.

3. Rothkohl.

4. Essig-Gurken.

5. Senf-Gurken.

6. Pfeffer-Gurken.

7. Mixed Pickles.

8. Eingelegte Oliven.

**Kartoffeln.**

1. In Butter geschmorte Kartoffeln.

2. Gebackene Kartoffeln.

3. Kartoffeln mit Fleischbrühe, Butter, Petersilie und Citronensaft.

38. Jordskokker.

39. Trøfler.

**Frugt  
syltet i Eddike.**

1. Agurker.

2. Rødbeder.

3. Rødkaal.

4. Sure Agurker.

5. Agurker i Sennep.

6. Peber-Agurker.

7. Mixed Pickles.

8. Oliven.

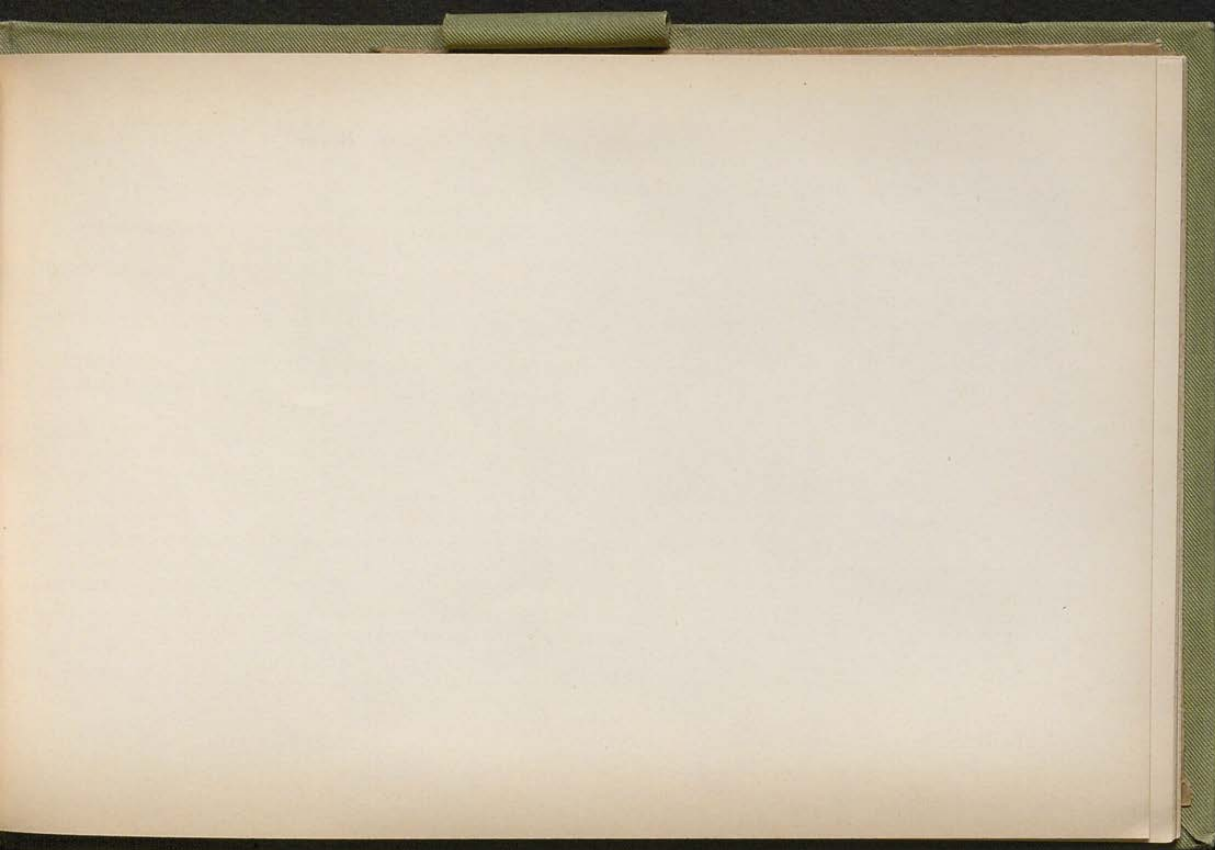
**Kartofler.**

1. Kartofler stegt i Smør.

2. Kartofler kogt i Klaret.

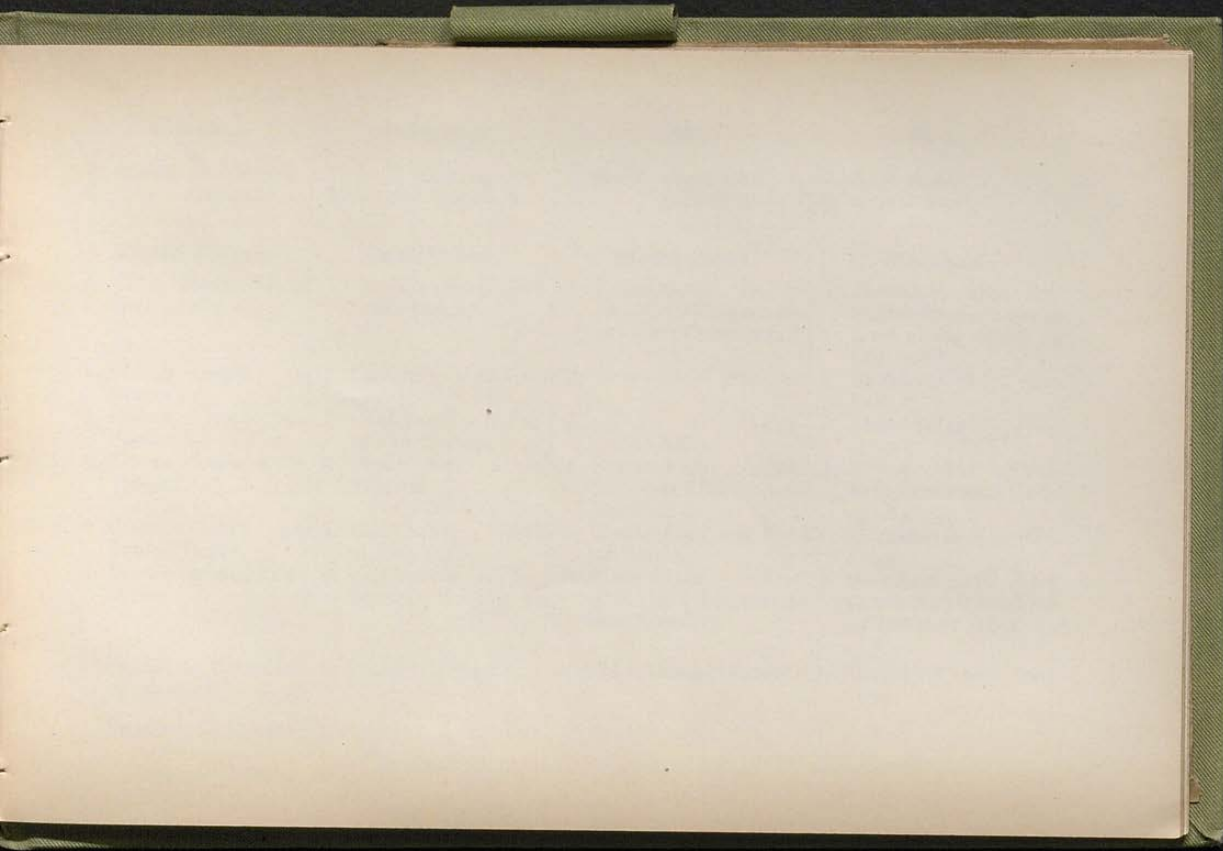
3. Kartofler med Bouillonsauce med Citronsaft og Persille.

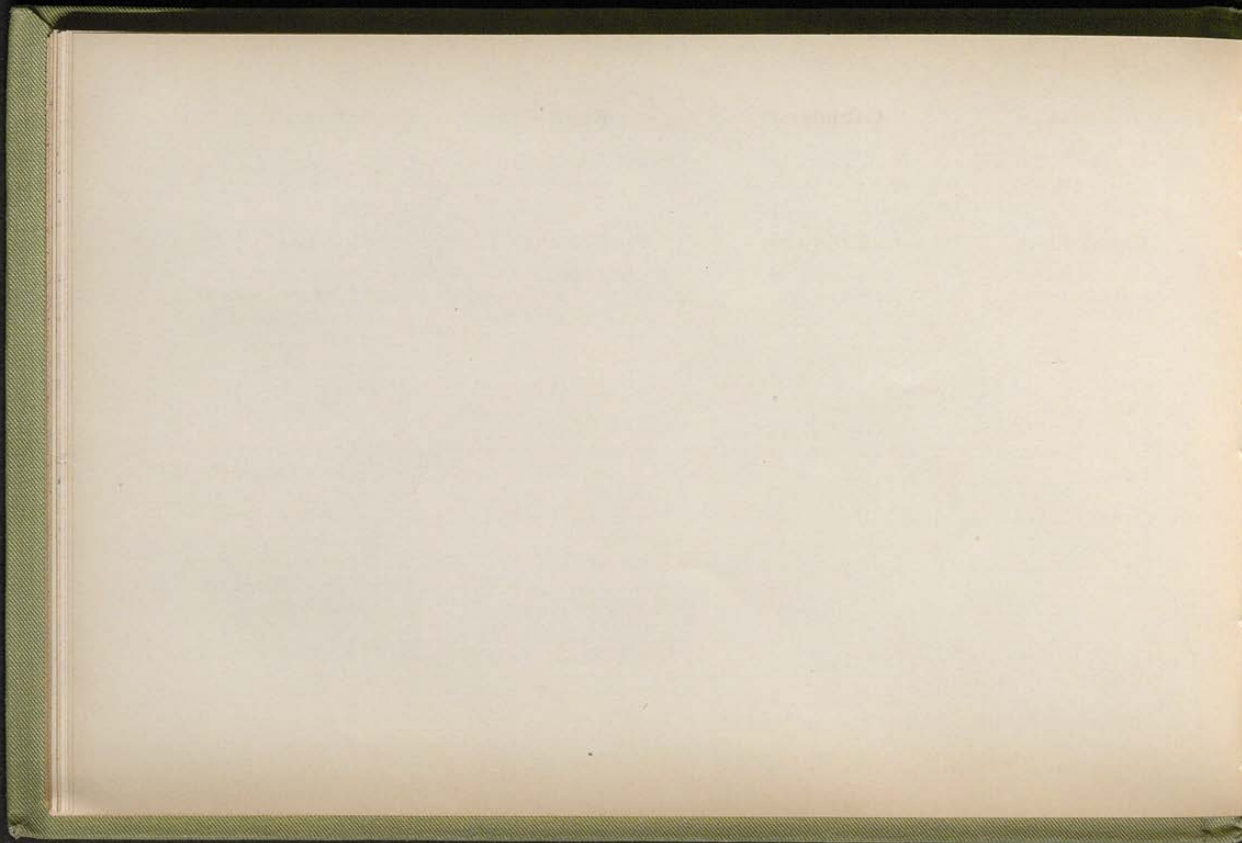
|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| 4. Pommes de terre à la Crème.                      | 4. Potatoes à la Crème.                   | 4. Kartoffeln in Rahm-Sauce.   | 4. Kartoffler i Flødesauce.   |
| 5. Purée de Pommes de terre.                        | 5. Mashed Potatoes.                       | 5. Kartoffeln-Purée (Kartoffelmus).  | 5. Kartoffelpurée.  |
| 6. Croquettes de pommes de terre.                   | 6. Potato Croquettes.                     | 6. Kartoffeln-Croquetten.  | 6. Kartoffelcroquettes.   |
| 7. Pommes de terre à la Parisienne.                 | 7. Potatoes à la Parisienne.              | 7. Kleine, abgerundete, gebratene Kartoffeln.  | 7. Smaa, runde, stegte Kartoffler.                                      |
| 8. Pommes de terre à la Duchesse.                   | 8. Potatoes à la Duchesse.                | 8. Kleine, gebackene Kuchen von Kartoffeln.  | 8. Smaa, bagte Kartoffelkager.  |
| 9. Pommes de terre paillées.                        | 9. Potatoes à la paille (Straw-Potatoes). | 9. Stengelartig geschnittene und gebachene Kartoffeln.                                   | 9. Tynde Kartoffelstrimler bagte i Klaret.                              |
| 10. Pommes de terre au four.                        | 10. Baked Potatoes.                       | 10. Kartoffeln mit der Schale, im Ofen gebacken.   | 10. Kartoffler med Skræl, stegte i Ovn.                                 |
| 11. Pommes de terre soufflées.                      | 11. Soufflé Potatoes.                     | 11. Auflauf-Kartoffeln.  | 11. Kartoffel-Soufflé.  |
| 12. Pommes de terre Anna.<br>Pommes de terre Liard. | 12. Chipped Potatoes baked in butter.     | 12. In feine Scheiben geschnittene, auf einander gelegte in Butter gedämpfte Kartoffeln. | 12. Tynde Kartoffelskiver lagte oven paa hverandre og dampede med Smør. |
| 13. Pommes de terre Macquaire.                      | 13. Macquaire Potatoes.                   | 13. In kleine Würfel geschnittene und in Butter braungebratene Kartoffeln.               | 13. Kartoffler skaarne i smaa Firkanter og stegt brune i Smør.          |











| Choux.                               | Cabbage.                                | Kohl.  | Kaal.  |
|--------------------------------------|---|--|--|
| 1. Choux au Naturel.<br>2. — étuvés. | 1. Plain Cabbage.<br>2. Stewed Cabbage. | 1. Kohl, abgekocht.<br>2. — gedämpft.                            | 1. Kogt Kaal.<br>2. Stuvet Kaal.   |
| Choux-Fleurs.                        | Cauliflower.                            | Blumenkohl.  | Blomkaal.  |
| 1. Choux-Fleurs, Sauce Hollandaise.  | 1. Cauliflower, Hollandaise-Sauce.      | 1. Blumenkohl, Butter-Sauce mit Kräuter-Essenz und Citronensaft. | 1. Blomkaal med hollandsk Sauce, som er lavet af Æg, Smør og Citronsaft. |
| 2. Choux - Fleurs au Gratin.         | 2. Cauliflower au Gratin.               | 2. Blumenkohl gratinirt.   | 2. Blomkaal bagt paa Fad.  |
| 3. Choux - Fleurs au Parmesan.       | 3. Caulifloer with Parmesan Cheese.     | 3. — m. Parmesan-Käse.   | 3. Blomkaal med Parmesanost.   |
| 4. Choux-Fleurs à la Villeroi.       | 4. Cauliflower à la Villeroi.           | 4. Blumenkohl, weisse Sauce mit Rahm und Eigelb.                 | 4. Blomkaal indbagt i en hvid Sauce med Fløde og Æg.                     |
| 5. Choux - Fleurs au Beurre fondu.   | 5. Cauliflower with melted Butter.      | 5. Blumenkohl mit Butter-Sauce.                                  | 5. Blomkaal med smeltet Smør.  |
| 6. Choux-Fleurs à l'Italienne.       | 6. Cauliflower à l'Italienne.           | 6. Blumenkohl, weisse Sauce mit Rheinwein und Kräutern.          | 6. Blomkaal med hvid Sauce med Rhinskvin og hakkede Urter.               |
| 1. Choux de Bruxelles au Naturel.    | 1. Brussels Sprouts.                    | 1. Rosenkohl abgekocht.  | 1. Rosenkaal med rørt Smør.  |
| 1. Epinards au Naturel.              | 1. Spinach (plain boiled).              | 1. Spinat abgekocht.   | 1. Spinat.   |

| Asperges.   | Asparagus.  | Spargel.   | Asparges.   |
|---|---|--|---|
| 1. Asperges au Beurre fondu.<br>2. Asperges en Branche, Sauce Hollandaise.<br>3. Pointes d'Asperges à la Crème. | 1. Asparagus with melted Butter.<br>2. Asparagus, Hollandaise Sauce.<br>3. Asparagus Points à la Crème. | 1. Spargel mit zerlassener Butter.<br>2. Stangen-Spargel mit Holländer-Sauce.<br>3. Spargelspitzen in Rahm-Sauce.  | 1. Asparges med smeltet Smør.<br>2. Slikasparges med hollandsk Sauce.<br>3. Aspargeshoveder stuede med Fløde.                 |
| Petits Pois.  | Green Peas.   | Grüne frische Erbsen.  | Grønærter.  |
| 1. Petits Pois à la Française.<br>2. Petits Pois à l'Anglaise.  | 1. Green Peas, French style.<br>2. Green Peas   | 1. Grüne frische Erbsen gekocht in Butter, gedämpfte Petersilie.<br>2. Grüne frische Erbsen abgesotten, mit Butter sautirt.                                    | 1. Grønærter rystet i Smør.<br>2. Grønærter, som have faaet et Opkog i Smør.  |
| Haricots Verts.   | Beans.  | Grüne Bohnen.  | Grønne Bønner.  |
| 1. Haricots à la Française.<br>2. Haricots à l'Anglaise.<br>3. Haricots à l'Allemande.                          | 1. French Beans.<br>2. Beans à l'Anglaise.<br>3. Beans à l'Allemande.                                   | 1. Junge grüne Bohnen in Butter geschwungen.<br>2. Junge grüne Bohnen gekocht mit Butter.<br>3. Junge grüne Bohnen gedünstet, mit Sauce mit Kalbfleisch-Purée. | 1. Unge grønne Bønner, rystet i Smør.<br>2. Unge grønne Bønner, dampede i Smør.<br>3. Bønner kogte og stuede i Bouillonsauce. |



| <b>Carottes.</b>                 | <b>Carrots.</b>                  | <b>Carotten auch Möhren.</b>   | <b>Gulerødder.</b>  |
|----------------------------------|----------------------------------|--|---|
| 1. Carottes à la Maître d'Hôtel. | 1. Carrots à la Maître d'Hôtel.  | 1. Carotten mit Butter à la Maître d'Hôtel sautirt.  | 1. Gulerødder i Bouillon-sauce.   |
| 2. Carottes à la Béchamel.       | 2. Carrots à la Béchamel.        | 2. Carotten mit Béchamel-Sauce.  | 2. Gulerødder med Flødesauce.   |
| 3. Carottes à la Flamande.       | 3. Carrots à la Flamande.        | 3. Carotten gedämpft mit Eierdotter, Rahmsauce.  | 3. Gulerødder med Bouillonsauce med Æg og Fløde.                        |
| 4. Purée de Carottes.            | 4. Carrots en Purée.             | 4. Carotten in Purée.  | 4. Purée af Gulerødder.   |
| <b>Artichauts.</b>               | <b>Artichokes.</b>               | <b>Artischocken.</b>   | <b>Artiskokker.</b>   |
| 1. Artichauts à l'Espagnole.     | 1. Artichokes à l'Espagnole.     | 1. Artischocke mit spanischer Sauce, braune Sauce mit Malaga oder Rheinwein, Citronensaft. | 1. Artiskokker med spansk Sauce, en brun Sauce, krydret med Citronsaff. |
| 2. Artichauts à l'Italienne.     | 2. Artichokes à l'Italienne.     | 2. Artischocke mit weisser Sauce mit Rheinwein und Kräutern.                               | 2. Artiskokker med hvid Sauce med Rhinskvin og hakkede Urter.           |
| 3. Artichauts à la Barigoule.    | 3. Artichokes à la Barigoule.    | 3. Artischocke mit Speck, in Madeira gedämpft.   | 3. Artiskokker med Flæsk og dampet Madeira.                             |
| 4. Artichauts à la Poivrade.     | 4. Artichokes with Pepper Sauce. | 4. Artischocke mit Pfeffer-Sauce.  | 4. Artiskokker med Pebersauce.  |

- |                                      |   |   |  |
|--------------------------------------|---|---|--|
| 5. Artichauts à la Hollandaise.      | 5. Artichokes with Hollandaise Sauce.     | 5. Artischocke mit Butter-Sauce, Kräuter-Essenz und Citronensaft. | 5. Artiskokker med hollandsk Sauce.    |
| 6. Fonds d'Artichauts.               | 6. Fonds of Artichokes.                   | 6. Artischocken-Böden.  | 6. Artiskokbunde.                      |
| 7. Fonds d'Artichauts farcis.        | 7. Fonds of Artichokes farcis.            | 7. Gefüllte Artischocken-Böden.                                   | 7. Fylde Artiskokbunde.                |
| 8. Fonds d'Artichauts au Suprême.    | 8. Fonds of Artichokes au Suprême.        | 8. Gefüllte Artischocken-Böden mit Sauce suprême.                 | 8. Fylde Artiskokbunde med hvid Sauce. |
| 9. Fonds d'Artichauts Sauce Tomates. | 9. Fonds of Artichokes with Tomato Sauce. | 9. Artischocken - Böden mit Tomaten-Sauce.                        | 9. Artiskokbunde med Tomatsauce.       |

**Pâtés Chauds.**

1. Pâté Chaud à la Financière.
2. Pâté Chaud de Faisan
3. Pâté Chaud de Gelinottes.
4. Pâté Chaud de Perdreaux.
5. Pâté Chaud de Bécassines.
6. Pâté Chaud de Cailles aux Champignons.

**Hot Pies.**

1. Pie à la Financière.
2. Pheasant Pie.
3. Hazel-hen-Pie.
4. Partridge-hen-Pie.
5. Snipe-hen-Pie.
6. Quail Pie, with Mushrooms.

**Warme Pasteten.**

1. Warme Pasteten mit weissen Ragoût.
2. Warme Pasteten von Fasanen mit Trüffeln.
3. Warme Pasteten von Haselhühnern.
4. Warme Pasteten von Rebhühnern.
5. Warme Pasteten von Schnepfen.
6. Warme Pasteten von Wachteln mit Champignons.

**Varme Postejer.**

1. Varm Postej fyldt med en Ragout af Trøfler, Champignons, Brissel etc.
2. Varm Postej med Fasan og Trøfler.
3. Varm Postej med Hjerper.
4. Varm Postej med Agerhøns.
5. Varm Postej med Bekkasiner.
6. Varm Postej med Vagtlar og Champignons.

|  |                                    |   |  |
|--|------------------------------------|---|--|
| 7. Pâté Chaud de Gri-<br>ves à la Périgueux. | 7. Fieldfare Pie with<br>Truffles. | 7. Warme Pasteten von<br>Krammetsvögeln.                    | 7. Varm Postej med<br>Kramsfugle og Trøfler. |
| 8. Pâté Chaud de<br>Mauviettes.              | 8. Lark Pie.                       | 8. Warme Pasteten von<br>Lerchen.                           | 8. Varm Postej med<br>Lærker.                |
| 9. Pâté Chaud de<br>Lièvre.                  | 9. Hare Pie.                       | 9. Warme Pasteten von<br>Hasen                              | 9. Varm Postej med<br>Hareragout.            |
| 10. Vol-au-Vent à la<br>Toulouse.            | 10. Vol-au-Vent à la<br>Toulouse.  | 10. Warme Pastete mit<br>Geflügel, Blätter-Teig-<br>Ragoût. | 10. Butterdejgsrand med<br>en hvid Ragout.   |
| 11. Pâté Chaud d'un<br>Emincé de Volaille.   | 11. Minced Chicken Pie.            | 11. Warme Pastete mit<br>gehackten Geflügel.                | 11. Varm Postej med en<br>Hønseragout.       |
| 12. Pâté Chaud de Pi-<br>geons.              | 12. Hot Pigeon Pie.                | 12. Warme Tauben-Pa-<br>stete.                              | 12. Duepostej.                               |
| 13. Pâté Chaud de Gi-<br>bier.               | 13. Game Pie.                      | 13. Warme Blätter-Teig-<br>Pastete von Wildpret.            | 13. Vildtpostej.                             |
| 14. Pâté Chaud à la Fi-<br>nancière.         | 14. Pie à la Financière.           | 14. Warme Pastete mit<br>feinem weissen Ra-<br>goût.        | 14. Postej à la Financière.                  |

**Pâtés Froids.****Cold Pies.****Kalte Pasteten.****Kolde Postej.**

|                                  |                        |                                     |                      |
|----------------------------------|------------------------|-------------------------------------|----------------------|
| 1. Pâté Froid de Foie<br>gras.   | 1. Potted Goose Liver. | 1. Kalte Pastete von<br>Gänseleber. | 1. Gaaseleverpostej. |
| 2. Pâté Froid d'Orto-<br>lans.   | 2. Cold Ortolans Pie.  | 2. Kalte Pastete vom<br>Fettammer.  | 2. Fuglepostej.      |
| 3. Pâté Froid de Chev-<br>reuil. | 3. Venison Pie.        | 3. Kalte Pastete vom<br>Reh.        | 3. Vildtpostej.      |



| Sauces.              | Sauces.   | Saucen-Tunken.  | Sauce.   |
|----------------------|---|---|--|
| 1. Sauce Allemande.  | 1. Sauce Allemande<br>(German Sauce)<br>(White sauce with yolks of eggs, cream and lemon juice).                        | 1. Sauce Allemande<br>(Deutsche Sauce)<br>(Weisse Sauce mit Eigelb, Rahm und Citronensaft).                                   | 1. Tysk Sauce. (Hvid Sauce med Citronsaff jævnet med Æggeblommer og Fløde).                            |
| 2. — à la Diable.    | 2. Sauce à la Diable<br>(Brown sauce with claret, parsley, garlic and cayenne).   | 2. Sauce à la Diable<br>(Teufels Sauce) (Braune Sauce mit Rothwein, Petersilie, Knoblauch und Cayennepfeffer).                | 2. Sauce à la Diable<br>(Brun-Sauce, tilsat Rødvin, Løg og Cayennepeber).                              |
| 3. — à la Duchesse.  | 3. Sauce à la Duchesse<br>(Duchess Sauce)<br>(White sauce with mushrooms, ham and butter).                              | 3. Sauce à la Duchesse<br>(Herzogin-Sauce)<br>(Weisse Sauce mit feingeschnittenem Schinken, Champignons und Butter).          | 3. Sauce à la Duchesse<br>(Hertuginde Sauce)<br>(Legeret hvid Sauce med Æg, Champignons, Skinke etc.). |
| 4. Sauce à la Crème. | 4. Cream Sauce.   | 4. Sauce à la Crème<br>(Rahm-Sauce).  | 4. Fløde-Sauce.  |
| 5. — à la Genevoise. | 5. Sauce à la Genevoise<br>(Geneva Sauce)<br>(Brown sauce, with claret, anchovy butter, chopped mushrooms and parsley). | 5. Sauce à la Genevoise<br>(Genfer-Sauce) (Braune Sauce mit Rothwein, Sardellenbutter, gehackten Champignons und Petersilie). | 5. Genfer-Sauce (Brun Sauce med Rødvin, Sardeller, Champignons og Persille).                           |



|                            |  |   |   |
|----------------------------|--|---|---|
| 6. Sauce à la Financière.  | 6. Sauce à la Financière (Brown sauce, with truffles and mushrooms).                                 | 6. Sauce à la Financière (Braune Sauce mit Trüffeln und Champignons).   | 6. Sauce à la Financière (Brun Sauce med Trøfler og Champignons).     |
| 7. Sauce à la Matelote.    | 7. Sauce à la Matelote (White sauce, with white wine, ham, onions and fine herbs).                   | 7. Sauce à la Matelote (Matrosen - Sauce) (Weisse Sauce mit Weisswein, Schinken, Zwiebeln, Kräutern).                     | 7. Matros-Sauce (Hvid eller brun Sauce med Hvidvin, Løg, Urter etc.). |
| 8. — à la Maître d'Hôtel.  | 8. Sauce à la Maître d'Hôtel (Melted butter, with chopped parsley and lemon juice).                  | 8. Sauce à la Maître d'Hôtel (Kräuter-Butter) (Butter-Sauce mit gehackter Petersilie und Citronensaft).                   | 8. Hovmester - Sauce (Smør med Persille og Citronsaft).               |
| 9. Sauce à la Menthe.      | 9. Mint-Sauce.   | 9. Mint - Sauce (Kalte Sauce von feingehackten Krausemüntzblättern, mit Zucker, Salz, Essig und Wasser).                  | 9. Krusemynte - Sauce (Kold Eddike-Sauce med Krusemynteblade).        |
| 10. — à la Moutarde.       | 10. Mustard Sauce.   | 10. Senf-Sauce.   | 10. Sennep-Sauce.   |
| 11. Sauce à la Périgieuse. | 11. Sauce à la Périgieuse (Truffle Sauce) (Brown sauce, with Madeira and chopped Périgord truffles). | 11. Sauce à la Périgieuse (Trüffel-Sauce) (Braune Sauce mit Madeira, Trüffel-Essenz und feingehackten Périgord-Trüffeln). | 11. Trøffel-Sauce (Brun Sauce med Madeira og Trøfler).                |

- |                          |  |   |  |
|--------------------------|--|---|--|
| 12. Sauce à la Poulette. | 12. Sauce à la Poulette (German sauce, with chopped parsley).  | 12. Sauce à la Poulette (Deutsche Sauce mit Petersilie).  | 12. Hvid Sauce af Hønsébouillon med Persille.                                      |
| 13. — à la Ravigotte.    | 13. Sauce à la Ravigotte (White sauce with fine herbs, tarragon-vinegar. pepper, yolks of eggs, and butter). | 13. Sauce à la Ravigotte (Weisse Sauce mit Kräutern, Estragon-Essig, Pfeffer, Eigelb und Butter).                                       | 13. Hvid legeret Sauce med hakkede Urter og Estragon-Eddike.                       |
| 14. Sauce à la Russe.    | 14. Russian Sauce (White sauce with horseradish, sour cream, sugar, lemon juice and chopped fennel).         | 14. Russische Sauce (Weisse Sauce mit gehackten Meerrettig, saurem Rahm, Fenchel und Citronensaft).                                     | 14. Russisk Sauce (Hvid Sauce med reven Peberrod, sur Fløde og Citronsaff).        |
| 15. — à la Sicilienne.   | 15. Sauce à la Sicilienne (Brown sauce with fried onions, essence of game, Marsala wine and cayenne).        | 15. Sauce à la Sicilienne (Braune Sauce mit in Scheiben geschnittenen, gebackenen Zwiebeln, Wildessenz, Marsalawein und Cayennepeffer). | 15. Brun Sauce med Skiver af stegte Løg, Vildtessens, Marsalavin og Cayenne-Peber. |
| 16. Sauce à la Soubise.  | 16. Sauce à la Soubise-Onion Sauce (White Sauce with mashed onions and a little cayenne).                    | 16. Sauce à la Soubise (Weisse Sauce mit Zwiebelmus und wenig Cayennepeffer).   | 16. Hvid Sauce med Purée af Løg og lidt Paprika.                                   |

- |                                  |  |   |  |
|----------------------------------|--|---|--|
| 17. Sauce à la Vénitienne.       | 17. Sauce à la Vénitienne (Green sauce; vinegar, chopped parsley and tarragon, with white Sauce).            | 17. Sauce à la Vénitienne (Grüne Sauce, Essig, gehackter Petersilie und Estragon, verbunden mit weisser Sauce). | 17. Grøn Sauce (En hvid Sauce med Eddike, hakket Persille og Estragon).  |
| 18. Sauce à la Vinaigrette.      | 18. Sauce à la Vinaigrette (Essence of anchovies, gherkins, onions, chervil, salt, pepper, vinegar and oil). | 18. Sauce à la Vinaigrette, (Sardellenessenz, Essiggurken, Zwiebeln, Kerbel, Salz, Pfeffer, Essig und Oel).     | 18. Sauce à la Vinaigrette, lavet af Sardelessens, hakkede sure Agurker, Løg, Kørvel, Æg, Salt, Peber, Eddike og Olie. |
| 19. Sauce à l'Essence d'Anchois. | 19. Anchovy Sauce.   | 19. Sardellen-Sauce.  | 19. Sardel-Sauce.  |
| 20. Sauce à l'Estragon.          | 20. Tarragon Sauce (White sauce with tarragon essence, chicken broth and tarragon leaves).                   | 20. Estragon-Sauce (Weisse Sauce mit Estragonessenz, Hühnerbrühe und geschnittenen Estragon blättern).          | 20. Estragon-Sauce (Hvid Sauce med Hønsbouillon, Estragonessens og Estragonblade).                                     |
| 21. — au Beurre.                 | 21. Butter-Sauce.  | 21. Butter-Sauce.   | 21. Smør Sauce.  |
| 22. — au Beurre d'Ecrevisses.    | 22. Crayfish-Sauce.  | 22. Krebs-Sauce.  | 22. Krebse-Sauce.  |
| 23. Sauce au Chasseur.           | 23. Sauce au Chasseur (Brown sauce with game broth, hare-blood and vinegar).                                 | 23. Sauce au Chasseur (Braune Sauce mit Wildpretbrühe, Hasenblut und Essig).                                    | 23. Jæger-Sauce (Brun Sauce med Vildtshy, Hareblod og Eddike).   |
| 24. — aux Câpres.                | 24. Caper Sauce.   | 24. Kapern-Sauce.   | 24. Kapers Sauce.  |
| 25. — aux Crevettes.             | 25. Shrimp Sauce.  | 25. Garnelen- oder Krabben-Sauce.   | 25. Reje-Sauce.  |



|                                 |  |  |  |
|---------------------------------|--|--|--|
| 26. Sauce aux Homards.          | 26. Lobster Sauce.   | 26. Hummer-Sauce.  | 26. Hummer-Sauce.  |
| 27. — aux Huitres.              | 27. Oyster —   | 27. Austern-Sauce.   | 27. Østers-Sauce.  |
| 28. — aux Œufs à l'Anglaise.    | 28. Egg —  | 28. Eier-Sauce.  | 28. Ægge-Sauce.  |
| 29. Sauce au Pain à l'Anglaise. | 29. Bread —  | 29. Englische Brod-Sauce.  | 29. Engelsk Brød-Sauce.  |
| 30. Sauce aux Pommes.           | 30. Apple —  | 30. Apfel-Sauce (Apfel-mus).   | 30. Æble-Sauce.  |
| 31. — au Vin de Madère.         | 31. Madeira —  | 31. Madeira-Sauce.   | 31. Madeira-Sauce.   |
| 32. Sauce Béarnaise.            | 32. Béarnaise Sauce (Whitesauce of yolks of eggs, butter, tarragon, pepper, lemon juice and vinegar. | 32. Sauce Béarnaise (Weisse Sauce von Eigelb, Butter, Estragon, Pfeffer, Salz, Citronensaft und Essig).      | 32. Béarnaise Sauce (Sauce af Æg, Smør, Jus, Béarnaise-Essens og hakket Persille). |
| 33. — Béchamel.                 | 33. Sauce Béchamel (White sauce with cream).   | 33. Sauce Béchamel (Weisse Sauce mit süssem Rahm).   | 33. Béchamel-Sauce (Hvid Sauce med Fløde).   |
| 34. — Bigarade.                 | 34. Sauce Bigarade (Bitter orange sauce).  | 34. Pommeranzen-Sauce.   | 34. Pommerants - Sauce (Brun Sauce med Pommerans).                                 |
| 35. — Bordelaise.               | 35. Bordelaise Sauce (Brown sauce with claret, chopped parsley, eschalotes and beef marrow).         | 35. Bordelaise - Sauce (Braune Sauce mit Bordeauxwein, geschnittener Petersilie, Schalotten und Rindermark). | 35. Brun Sauce med Rødvín, hakket Persille, Charlotter og Skiver af Oxemærk.       |
| 36. — Beurre fondu.             | 36. Melted Butter.   | 36. Butter-Sauce.  | 36. Smeltet Smør.  |



|                                  |  |   |   |
|----------------------------------|--|---|---|
| 37. Sauce Bretonne.              | 37. Bretonne - Sauce<br>(White sauce with<br>onion broth and<br>white wine.  | 37. Sauce Bretonne (Weisse Sauce mit Zwiebelbrühe und Weisswein).   | 37. Hvid Sauce med Løg-saft og Hvidvin.   |
| 38. — Castellane.                | 38. Sauce Castellane<br>(Brown sauce with<br>red Spanish pepper,<br>lean ham and lemon<br>juice.   | 38. Sauce Castellane<br>(Braune Sauce mit<br>rothem, spanischen<br>Pfeffer, magerem<br>Schinken und Citronensaft).  | 38. Brun Sauce med rød,<br>spansk Peber, mager<br>Skinke og Citronsaff.   |
| 39. — Chaud-Froid<br>brune.      | 39. Sauce chaud-froid<br>brune (Thick brown<br>sauce, first made<br>hot, then cold, in<br>which the parts of<br>the food are dip-<br>ped). | 39. Sauce chaud - froid<br>braune, kalte Wild-<br>Sauce (Dicke braune<br>Sauce, erst heiss,<br>dann kalt gemacht, in<br>welcher die zu ser-<br>virenden Gerichte ge-<br>taucht werden). | 39. Brun, kold Vildtsauce<br>(Tyk brun Sauce, først<br>opvarmet og derpaa<br>afkølet. Heri dyppes<br>de Kødretter, der skal<br>serveres). |
| 40. Sauce Chaud-Froid<br>blonde. | 40. Sauce chaud-froid<br>blonde (The same in<br>white sauce).  | 40. Sauce chaud - froid<br>blonde, kalte Geflügel-<br>Sauce (Dasselbe in<br>weisser Sauce).   | 40. Sauce chaud-froid,<br>lys, kold.  |
| 41. Sauce Colbert.               | 41. Colbert Sauce<br>(Brown sauce with<br>butter, chopped<br>parsley and lemon<br>juice).  | 41. Colbert-Sauce (Braune Sauce mit Butter, gehackter Petersilie und Citronensaff).   | 41. Colbert Sauce (Brun Sauce med Persille, bagt i Smør, og Citronsaff).  |

|                                 |   |  |  |
|---------------------------------|---|--|--|
| 42. Sauce Chevreuil à la Crème. | 42. Game Sauce with Cream (Brown sauce with sour cream and lemon juice).                                  | 42. Wild-Sauce mit Rahm (Braune Sauce mit saurem Rahm und Citronensaft).                                 | 42. Chevreuil à la Crème (Sauce af Vildtshy med Fløde).  |
| 43. Sauce Cumberland.           | 43. Cumberland Sauce (Sauce of bitter oranges, sugar, red currant jelly, claret and English mustard).     | 43. Cumberland Sauce (Sauce von Pommeranzen, Zucker, Rothwein und englichen Senf).                       | 43. Cumberland Sauce (Pommerants, Rødvin, engelsk Sennep etc.).                                    |
| 44. — Diplomate.                | 44. Diplomate Sauce (White cream sauce with butter, crayfish butter, anchovy essence and cayenne pepper). | 44. Diplomaten - Sauce (Weisse Rahmsauce mit Butter, Krebsbutter, Sardellen-Essenz und Cayennepeffer).   | 44. Diplomat Sauce (Hvid Fløde - Sauce med Krebsmør, Sardel-essens og Kayennepeber eller Paprika). |
| 45. — Duxelles.                 | 45. Duxelles Sauce (Brown sauce with white wine, fine herbs and minced tongue).                           | 45. Sauce Duxelles (Braune Sauce mit Weisswein, Kräuter und gehackter Zunge).                            | 45. Brun Sauce med Hvidvin, Urter og hakket Tunge.   |
| 46. — Espagnole.                | 46. Spanish Sauce (Brown sauce).  | 46. Sauce Espagnole, Spanische Sauce (Braune Sauce).   | 46. Brun Sauce.  |
| 47. — Génoise.                  | 47. Genoese Sauce (Brown sauce with eschalot, claret, anchovy essence and chopped parsley).               | 47. Genoesische Sauce (Braune Sauce mit Schalotten, Rothwein, Sardellenessenz und gehackter Petersilie). | 47. En brun Sauce med Charlotter, Rødvin, Sardeller og udbagt Persille.                            |

|                       |   |   |   |
|-----------------------|---|---|---|
| 48. Sauce Gloucester. | 48. Gloucester Sauce<br>(Cold sauce, Mayonnaise with sour cream, tarragon vinegar, chopped tarragon leaves, mustard, salt, pepper and cayenne). | 48. Gloucester - Sauce<br>(Kalte Sauce, Mayonnaise mit saurem Rahm, Estragon-essig, gehackten Estragonblättern, englischem Senf, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer). | 48. Kold Sauce af Mayonnaise med sur Fløde, Estragon-Eddike og Blade, engelsk Sennep, Salt, Peber, Cayenne eller Paprika. |
| 49. — Hollandaise.    | 49. Dutch Sauce.  | 49. Holländische Sauce.   | 49. Æggesauce med Citron og Fløde.  |
| 50. — Livonienne.     | 50. Livonian Sauce<br>(Brown sauce, meat glaze with sour cream, lemon juice and chopped fennel).  | 50. Livonische Sauce<br>(Braune Sauce, Fleischextract mit saurem Rahm, Citronensaft und gehacktem Fenchel).   | 50. Brun Sauce af Kjødessens med sur Fløde, Citronsaff og tørret Fennikel.  |
| 51. — Mayonnaise.     | 51. Mayonnaise Sauce<br>(Oil and vinegar with yolks of eggs).   | 51. Mayonnaise - Sauce<br>(Oel und Essig mit Eidotter verrührt).  | 51. Mayonnaise - Sauce<br>(Rørt af Æggeblommer, Salt, Olie og Eddike).  |
| 52. — Napolitaine.    | 52. Naples Sauce<br>(Brown sauce with tomato sauce, game or poultry glaze and Marsala wine).  | 52. Neapolitanische Sauce<br>(Braune Sauce mit Tomatensauce verbunden, Wild- oder Geflügelessenz und Marsalawein).  | 52. Brun Sauce med Tomat, Vildt- eller Fjerkræessens og Marsalavin.   |



- |                           |  |  |  |
|---------------------------|--|--|--|
| 53. Sauce Normande.       | 53. Norman Sauce (White sauce with essence of fish, yolks of eggs, oysters and mushrooms).                             | 53. Normannische Sauce (Weisse Sauce mit Essenz von Fisch, Eigelb, Austern und Champignons).                           | 53. Hvid Sauce med Æg, Fiskeessens, Østers og Champignons.                               |
| 54. — Persil.             | 54. Parsley Sauce.   | 54. Petersilien-Sauce.   | 54. Persille-Sauce.  |
| 55. — Provençale.         | 55. Sauce Provençale (White sauce, essence of fish, tomato purée, meat glaze, butter, lemon juice and cayenne).        | 55. Sauce Provençale (Weisse Sauce, Fischessenz, Tomato-Mus, Fleischextrakt, Butter, Citronensaft und Cayennepfeffer). | 55. Hvid Sauce med Fiskeessens, Tomatpurée, Kødextrakt, Smør, Citronsafte og Paprika.    |
| 56. — Piquante.           | 56. Piquante Sauce (Brown sauce with Rhine wine, butter, lemon juice, hashed mushrooms, capers, gherkins and parsley). | 56. Pikante Sauce (Braune Sauce mit Rheinwein, Butter, Citronensaft, gehackten Capern, Champignons und Petersilie).    | 56. Brun Sauce med Rhinskin, Smør, Citronsafte, hakkede Capers, Champignons og Persille. |
| 57. — Poivrade.           | 57. Pepper Sauce.  | 57. Pfeffer-Sauce.   | 57. Peber-Sauce.   |
| 58. — Raifort à la Crème. | 58. Horse-radish Sauce.  | 58. Meerrettig-Sauce.  | 58. Peberrods-Sauce med Fløde.   |
| 59. Sauce Régence.        | 59. Regent Sauce (Essence of parsley, onions, mushrooms and Madeira with brown sauce).                                 | 59. Sauce Régence (Essenz von Petersilie, Zwiebeln, Champignons, Madeira, verkocht mit brauner Sauce).                 | 59. Brun Sauce, tilsat Saften af Persille, Løg, Champignons og Madeira.                  |



- |                   |   |   |  |
|-------------------|---|---|--|
| 60. Sauce Robert. | 60. Robert Sauce (Brown sauce, with hock, onions, mustard and mushrooms).   | 60. Sauce Robert (Braune Sauce mit Rheinwein, Zwiebelbrühe, englischen Senf und Champignons).   | 60. Brun Sauce med Rhinskin, Løg, engelsk Sennep og Champignons. |
| 61. — Rémoulade.  | 61. Rémoulade Sauce (Cold sauce, with anchovy paste, yolks of eggs, vinegar, oil, mustard and chopped parsley, fennel, tarragon, capers and eschalots). | 61. Remouladen - Sauce (Kalte Sauce, feingestossene Sardellen mit Eigelb, gekocht und roh, Essig, Öl, Senf und gehackter Petersilie, Fenchel, Estragon, Capern und Schalotten). | 61. Mayonnaise med hakke Løg, Capers, Agurk, Persille, Æg etc.   |
| 62. — Suprême.    | 62. Sauce Suprême (White sauce, with cream, mushrooms and truffles).  | 62. Sauce Suprême (Weisse Sauce mit Rahm, Geflügelessenz, Trüffeln und Champignons).  | 62. Hvid Sauce med Fløde, Hønseshy, Trøfler og Champignons.      |
| 63. — Tomate.     | 63. Tomato Sauce.   | 63. Tomaten-Sauce (Gold-äpfel-Sauce).   | 63. Tomatsauce.  |
| 64. — Tartare.    | 64. Tartare Sauce (Mayonnaise with mustard, chopped tarragon, chervil, parsley and gherkins).   | 64. Tartare Sauce (Mayonnaise mit Senf, gehacktem Estragon, Kerbel, Petersilie und Senfgurken).   | 64. Mayonnaise med Sennep, hakket Estragon, Kørvel og Persille.  |
| 65. — Veloutée.   | 65. Veloutée Sauce (White sauce with essence of mushrooms).   | 65. Sauce Veloutée (Weisse Sauce mit Champignonessenz).   | 65. Hvid Sauce med Champignonessens.                             |

66. Sauce Villeroi.

66. Sauce Villeroi (White sauce, butter, ham, onion and yolks of eggs).

66. Sauce Villeroi (Weisse Sauce, Butter, Schinken, Zwiebel und Eigelb).

66. Hvid Sauce med Smør, Skinke, Log, Æggebommel.

**Sauces Douces.**

1. Sauce Crème à la Vanille.
2. Sauce aux Citrons.
3. — au Caramel.
4. — au Chocolat.
5. — au Vin.
6. — aux Amandes.
7. — aux Abricots.
8. — aux Fraises.
9. — aux Pêches.

**Des Salades.**

1. Salade à la Caza-nova.
2. Salade à la Française.

**Sweet Sauces.**

1. Vanilla Cream Sauce.
2. Lemon —
3. Caramel —
4. Chocolate —
5. Wine —
6. Almond —
7. Apricot —
8. Strawberry —
9. Peach —

**Salads.**

1. Salad of Ham, Fish, hard boiled White of Eggs with Mayonnaise.
2. French Salad.

**Süsse Saucen.**

1. Vanille-Rahm-Sauce.
2. Citronen-Sauce.
3. Caramel-Sauce (gebr. Zucker).
4. Chocoladen-Sauce.
5. Wein —
6. Mandel —
7. Aprikosen —
8. Erdbeer —
9. Pfirsich —

**Salate.**

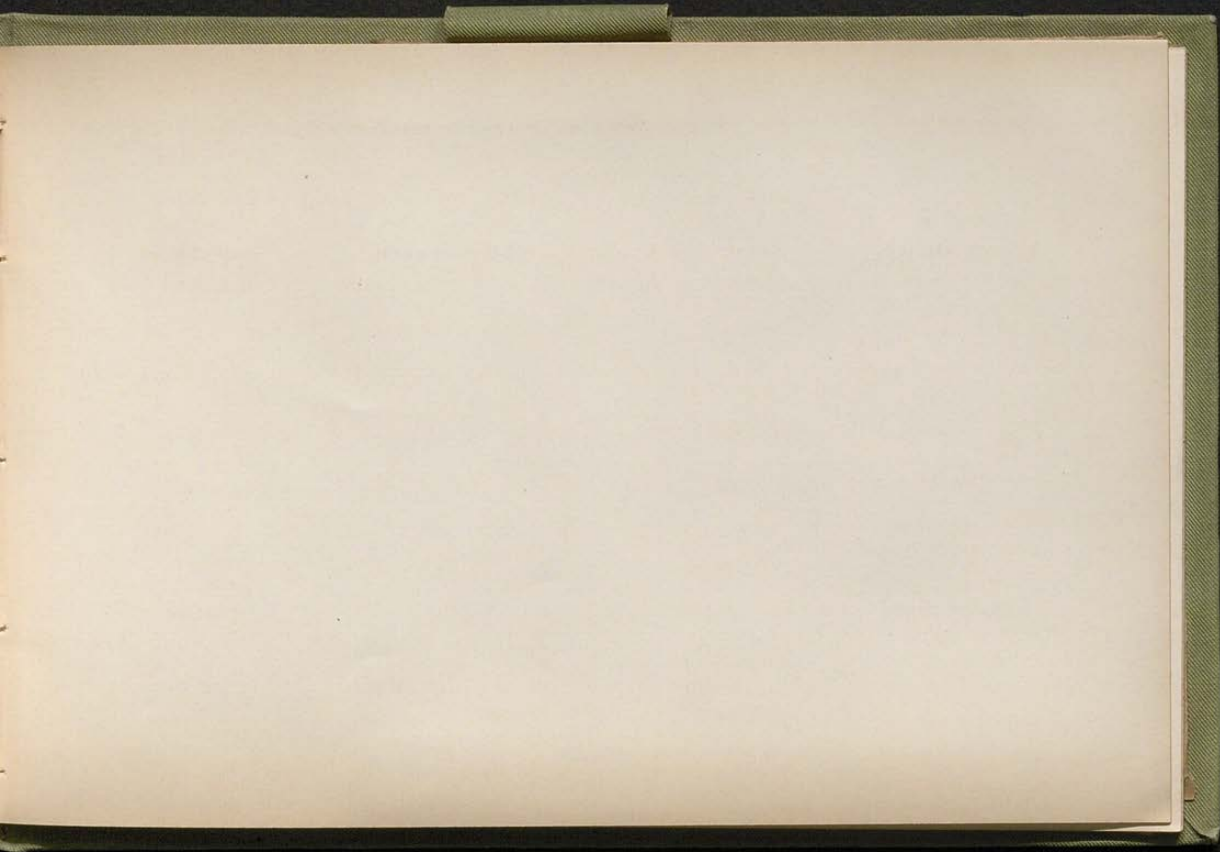
1. Salat von Schinken, Fisch, hart gekochten Eiern mit Mayonnaise.
2. Grüner Salat.

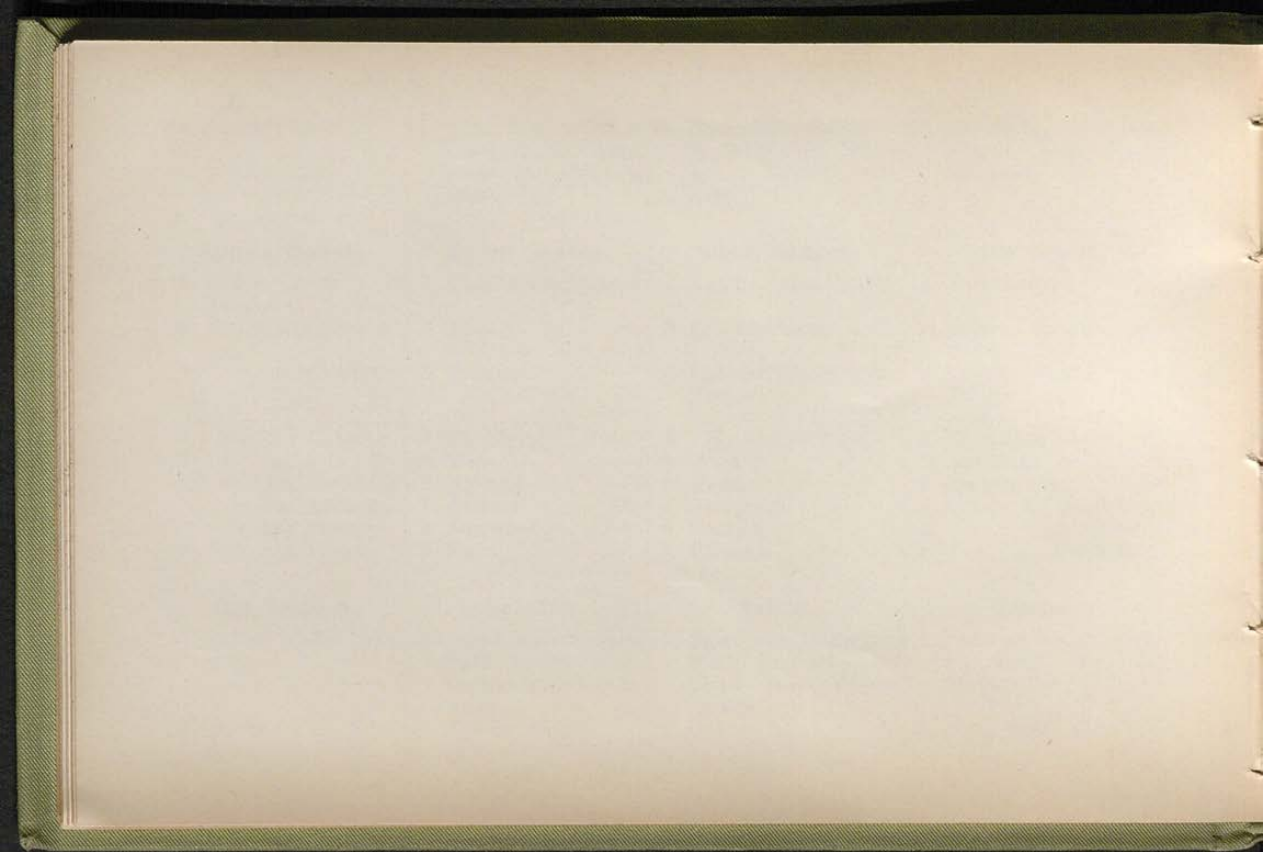
**Søde Sauce.**

1. Vanillecrème.
2. Crème Sauce med Citron.
3. Crème Sauce med Sukker, kogt til Caramel.
4. Chocoladecrème.
5. Vincrème.
6. Mandelcrème.
7. Crème m. Aprikoser.
8. — - Jordbær.
9. — - Ferskner.

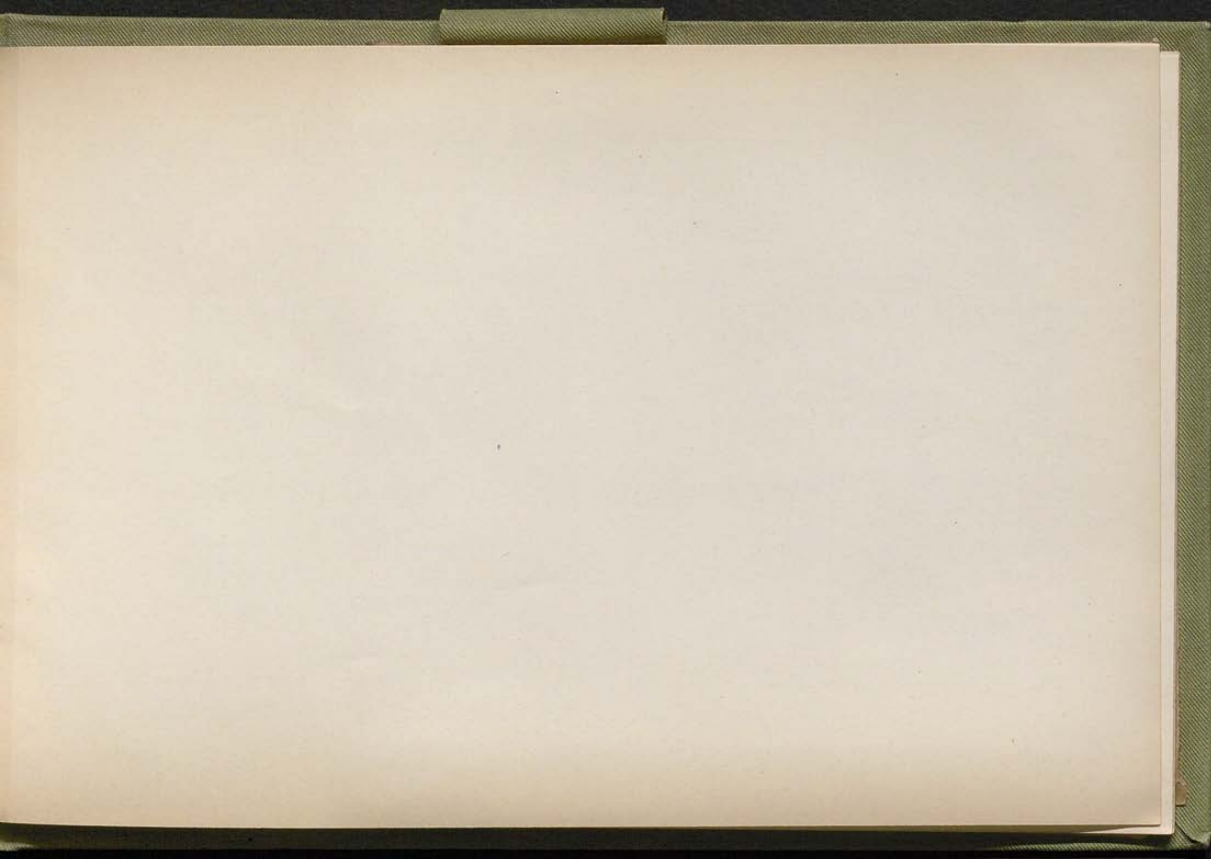
**Salater.**

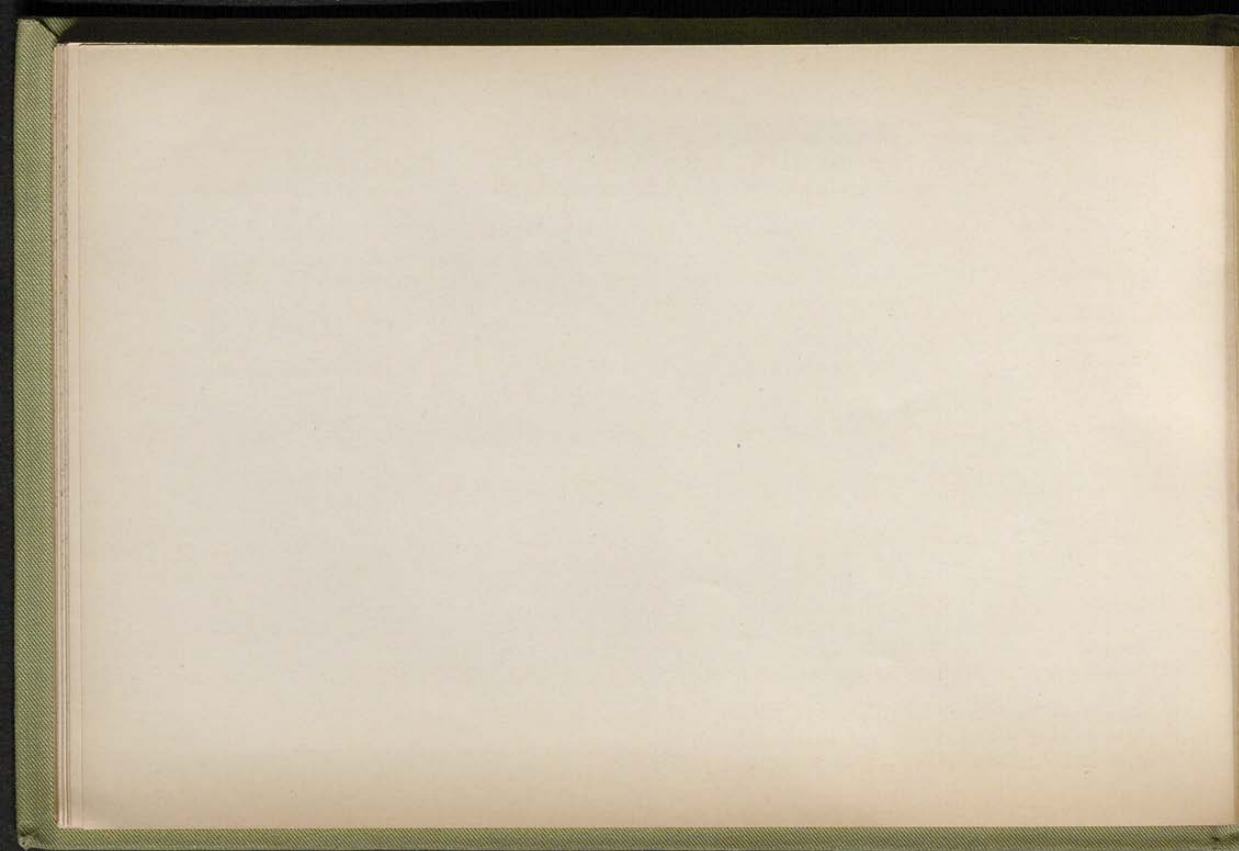
1. Salat af Skinke, Fisk, haardkogt Æg og Mayonnaise.
2. Grøn Salat.











|  |                                    |  |                                    |
|--|------------------------------------|--|------------------------------------|
| 3. Salade à l'Italienne.                   | 3. Meat and mixed Vegetable Salad. | 3. Fleisch- u. Gemüse-Salat.             | 3. Salat af Kjød og Grøntsager.    |
| 4. Salade à la Macédoine de Légumes.       | 4. Vegetable Salad.                | 4. Gemüse Salat.                         | 4. Salat af Grøntsager.            |
| 5. Salade à la Russe.                      | 5. Vegetable Salad.                | 5. Russischer Salat.                     | 5. Russisk Salat.                  |
| 6. Salade d'Asperges.                      | 6. Asparagus Salad.                | 6. Spargel Salat.                        | 6. Asperges Salat.                 |
| 7. Salade de Betteraves.                   | 7. Beetroot Salad.                 | 7. Salat von rothen Rüben (Rothebeeten). | 7. Rødbede Salat.                  |
| 8. Salade de Champignons.                  | 8. Mushroom Salad.                 | 8. Salat von Champignons (Erdschwämme).  | 8. Champignons Salat.              |
| 9. Salade de Choux de Bruxelles.           | 9. Salad of Brussels Sprouts.      | 9. Rosenkohl-Salat.                      | 9. Salat af Rosenkaal.             |
| 10. Salade de Choux.                       | 10. Cabbage Salad.                 | 10. Kraut-oder Kohl Salat.               | 10. Kaal Salat.                    |
| 11. Salade de Choux-Fleurs.                | 11. Cauliflower Salad.             | 11. Blumenkohl Salat.                    | 11. Blomkaals Salat.               |
| 12. Salade de Chicorée.                    | 12. Succory Salad.                 | 12. Cichorien Salat.                     | 12. Løvetand Salat.                |
| 13. Salade de Concombres.                  | 13. Cucumber Salad.                | 13. Gurken Salat.                        | 13. Agurke Salat.                  |
| 14. Salade de Cresson aux Pommes de Terre. | 14. Watercress and Potato Salad.   | 14. Brunnenkresse- und Kartoffel Salat.  | 14. Brøndkarse og Kartoffel Salat. |
| 15. Salade d'Endives                       | 15. Endive Salad.                  | 15. Endivien Salat.                      | 15. Endivie Salat.                 |
| 16. Salade de Haricots blancs.             | 16. White Beans Salad.             | 16. Salat von weissen Bohnen.            | 16. Salat af hvide Bønner.         |
| 17. Salade de Haricots verts.              | 17. French Beans Salad.            | 17. Salat von grünen Bohnen.             | 17. Salat af grønne Bønner.        |
| 18. Salade de Laitue.                      | 18. Letuce Salad.                  | 18. Lattich Salat.                       | 18. Fransk Salat.                  |
| 19. Salade de Pommes.                      | 19. Apple Salad.                   | 19. Äpfel Salat.                         | 19. Æble Salat.                    |

Louise Nimb: Menu-Ordbog.

|                                   |   |                               |                             |
|-----------------------------------|---|-------------------------------|-----------------------------|
| 20. Salade de Pommes de terre.    | 20. Potato Salad.                       | 20. Kartoffel Salat.          | 20. Kartoffel Salat.        |
| 21. Salade de Tomates.            | 21. Tomatoes Salad.                     | 21. Tomaten, Goldäpfel Salat. | 21. Tomat Salat.            |
| 22. Salade de Truffes.            | 22. Salad of Truffles.                  | 22. Trüffel Salat.            | 22. Trøffel Salat.          |
| 23. Salade Verte.                 | 23. Green Salad                         | 23. Grüner Salat.             | 23. Grøn Salat.             |
| 24. Céleri en Salade.             | 24. Celery Salad.                       | 24. Sellerie Salat.           | 24. Selleri Salat.          |
| 25. Fonds d'Artichauts en Salade. | 25. Salad of Artichoke-bottoms (Fonds). | 25. Artischockenböden-Salat.  | 25. Salat af Artiskokbunde. |

**Poudings Chauds.**

1. Pouding de Cabinet.
2. — de Pain noir.
3. — de Cerises.
4. — de Pommes.
5. — à la Sicilienne.
6. Pouding d'Abricots.
7. — aux Amandes.
8. — de Semoule.
9. — à la Française.
10. — aux Oranges
11. — aux Citrons.

**Hot Puddings.**

1. Cabinet Pudding.
2. Brown Bread Pudding.
3. Cherry Pudding.
4. Apple —
5. Sicilienne —
6. Apricot —
7. Almond —
8. Semolina —
9. French —
10. Orange —
11. Lemon —

**Warme Puddinge.**

1. Rahm mit Früchten, Macronen, mit Madeira befeuchtet.
2. Schwarzbrod Pudding.
3. Kirschen Pudding.
4. Äpfel —
5. Reis mit Früchten.
6. Aprikosen Pudding.
7. Mandel —
8. Gries —
9. Feinmehl Pudding mit Früchten.
10. Orangen Pudding.
11. Citronen —

**Varme Buddinger.**

1. Flødebudding med Frugter og Makroner, dyppede i Madeira.
2. Rugbrøds Budding.
3. Kirsebær —
4. Æble —
5. Ris med Frugter.
6. Abrikos Budding.
7. Mandel —
8. Semoule —
9. Melbudding med Frugter.
10. Appelsin eller Orange-Budding.
11. Citron Budding.



## 12. Plum Pudding.

## 12. Plum Pudding.

## 12. Plum Pudding.

## 12. Plum Budding.

Engelsk Nationalret,  
som bestaar af Mel,  
Talg, Rosiner, Koren-  
der, Pommerants etc.

**Poudings Froids.**

1. Pouding à l'Ananas.
2. — aux Fraises.
3. — à la Nesselrode.
4. Pouding à l'Impératrice.
5. Pouding à l'Impériale.
6. Pouding à la Riche-lieu.

**Cold Puddings.**

1. Pineapple Pudding.
2. Strawberry —
3. Nesselrode —
4. Pudding à l'Impératrice.
5. Pudding à l'Impériale.
6. Pudding à la Riche-lieu.

**Kalte Puddings.**

1. Ananas Pudding.
2. Erdbeeren —
3. Nesselrode-Crème mit Früchten.
4. Champagner-Sulze mit Früchten.
5. Crème mit Ananas.
6. Reis mit Früchten und Liqueur.

**Kolde Buddinger.**

1. Ananas Budding.
2. Jordbær —
3. Nesselrode —  
(Crème med Frugter).
4. Champagne Gelée med Frugter.
5. Ananas Crème.
6. Ris med Frugter og Likør.

**Tartes (Tourtes).**

1. Tourte aux Amandes.
2. — à la Crème.
3. — au Marasquin.
4. — à l'Orange.
5. — Sableuse.
6. — au Rhum.

**Tarts.**

1. Almond Tart.
2. Cream Tart.
3. Marasquino Tart.
4. Orange Tart.
5. Sponge Cake.
6. Rum Tart.

**Torten.**

1. Mandel-Torte.
2. Crème-Torte.
3. Marasquin-Torte.
4. Orange-Torte.
5. Sand-Torte.
6. Rum-Torte.

**Tærter.**

1. Mandelkage.
2. Crèmekage.
3. Marasquinokage.
4. Appelsinkage.
5. Sandkage.
6. Romkage.

|                        |                      |                                       |                                |
|------------------------|----------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| 7. Tourte au Pain bis. | 7. Bread Tart.       | 7. Schwarzbrod-Torte.                 | 7. Rugbrødsbage.               |
| 8. — aux Marrons       | 8. Chestnut Tart.    | 8. Kastanien-Torte.                   | 8. Kastaniekage.               |
| 9. — aux Fruits.       | 9. Fruit —           | 9. Frucht-Torte.                      | 9. Frugtkage.                  |
| 10. — au Punch.        | 10. Punch —          | 10. Punch-Torte.                      | 10. Punchkage.                 |
| 11. — de Biscuit.      | 11. Biscuit —        | 11. Bisquit-Torte.                    | 11. Biscuitkage.               |
| 12. — de Noix.         | 12. Nut —            | 12. Nuss-Torte.                       | 12. Nøddekage.                 |
| 13. — Génoise.         | 13. Génoise —        | 13. Genueser Torte (Mandeln).         | 13. Genueserkage (Mandler).    |
| 14. — Russe.           | 14. Russian —        | 14. Russische Torte (Ananas).         | 14. Russiskbage (Ananas).      |
| 15. — Portugaise.      | 15. Portuguese Tart. | 15. Portugiesische Torte (Himbeeren). | 15. Portugisiskbage (Hindbær). |
| 16. — au Chocolat.     | 16. Chocolate Tart.  | 16. Chocoladen-Torte.                 | 16. Chokoladebage.             |

**Soufflés.**

1. Soufflé à la Vanille.
2. — à l'Oranger.
3. — aux Groseilles
4. — aux Fraises.
5. — aux Abricots.
6. — aux Pommes.
7. — aux Fleurs d'Oranger.
8. Soufflé aux Amandes
9. — au Punch.
10. — aux Marrons
11. — au Riz.

**Soufflés.**

1. Soufflé of vanilla.
2. — of oranges
3. — of gooseberries
4. — of strawberries
5. — of apricots.
6. — of apples.
7. — of fleurs d'oranger.
8. Soufflé of almonds.
9. — of punch.
10. — of chestnuts.
11. — of rice.

**Auflauf**

(geblasen).

1. Vanillen-Auflauf.
2. Orangen —
3. Johannisbeer-Auflauf.
4. Erdbeer —
5. Aprikosen —
6. Äpfel —
7. Auflauf v. Orangenblüthen.
8. Mandeln-Auflauf
9. Punch —
10. Kastanien —
11. Reis —

**Souffléer**

(en let Dessert af Æg, Sukker etc.)

1. Vanille Soufflé.
2. Appelsin Soufflé.
3. Ribs Soufflé.
4. Jordbær Soufflé.
5. Abrikos Soufflé.
6. Æble Soufflé.
7. Orangeblomst Soufflé.
8. Mandel Soufflé.
9. Punch Soufflé.
10. Kastanje Soufflé.
11. Ris Soufflé.

**Omelettes.**

1. Omelettes soufflées aux fleurs d'Oranger.
2. Omelettes soufflées à la Vanille.
3. Omelettes soufflées au Chocolat.
4. Omelettes soufflées à la Viennoise.
5. Omelettes aux fines Herbes.
6. Omelettes aux Confitures.

**Beignets.**

1. Beignets soufflés à la Vanille.
2. Beignets à la Viennoise.
3. Beignets de Prunes.
4. Beignets d'Abricots.
5. Beignets de Pommes.

**Crèmes.**

1. Bavares à la Vanille.

**Omelettes.**

1. Omelettes soufflées aux fleurs d'Oranger.
2. Omelettes soufflées vanilla flavour.
3. Omelettes soufflées with chocolate.
4. Omelettes soufflées Viennoise.
5. Omelettes with fine herbs.
6. Omelettes with jam.

**Beignets  
(Fritters).**

1. Vanilla Fritters.
2. Vienna —
3. Plum —
4. Apricot —
5. Apple —

**Creams.**

1. Bavarian vanilla cream.

**Omeletten.**

1. Omeletten mit Orangenblüthen.
2. Omeletten mit Vanille.
3. Omeletten mit Chocolate.
4. Wiener Omeletten mit grünen Zwiebeln.
5. Omeletten mit Petersilie.
6. Omeletten mit eingemachten Früchten.

**Beignets.**

1. Beignets soufflés mit Vanille.
2. Wiener Beignets.
3. Pflaumen —
4. Aprikosen —
5. Äpfel —

**Diverse Crèmes.  
(Rahm, Sahne).**

1. Bavares von Vanille.

**Omeletter.**

1. Omelet med Orangeblomster.
2. Omelet med Vanille.
3. Omelet med Chocolate.
4. Omelet med Purreløg.
5. Omelet med Persille etc.
6. Omelet med Syltetøj.

**Beignets.**

(Udbagning i Klarer).

1. Beignets soufflés med Vanille.
2. Wiener Beignets.
3. Blomme —
4. Abrikos —
5. Æble —

**Forskellige Crèmes  
(af Fløde).**

1. Bavares med Vanille.

- |                         |                               |                              |                              |
|-------------------------|-------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| 2. Bavaois aux Fraises. | 2. Bavarian strawberry cream. | 2. Bavaoise von Erdbeeren.   | 2. Bavaois med Jordbær.      |
| 3. — aux Noisettes.     | 3. Bavarian hazel nut cream.  | 3. Bavaoise von Haselnüssen. | 3. Bavaois med Hasselnødder. |
| 4. Bavaois au Chocolat. | 4. Bavarian chocolate cream.  | 4. Bavaoise von Chokolade.   | 4. Bavaois med Chokolade.    |

**Gâteaux aux Fruits.****Fruit Cakes.****Obstkuchen.****Frugt-Kager**  
(eller Tærter).

- |                           |                     |                         |                    |
|---------------------------|---------------------|-------------------------|--------------------|
| 1. Gâteau aux Groseilles. | 1. Currant Cake.    | 1. Johannisbeer-Kuchen. | 1. Ribs Tærte.     |
| 2. — aux Cerises.         | 2. Cherry —         | 2. Kirsch —             | 2. Kirsebær Tærte. |
| 3. — aux Pêches.          | 3. Peach —          | 3. Pfirsich —           | 3. Fersken —       |
| 4. — aux Framboises.      | 4. Raspberry —      | 4. Himbeer —            | 4. Hindbær —       |
| 5. — aux Fraises.         | 5. Strawberry Cake. | 5. Erdbeer —            | 5. Jordbær —       |
| 6. — aux Abricots.        | 6. Apricot —        | 6. Aprikosen —          | 6. Abrikos —       |

**Glace à la Crème.****Ice Cream.****Rahm-Eis** (Gefrorenes).**Is** (frossen).

- |                                       |                             |                           |                           |
|---------------------------------------|-----------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 1. Glace de Crème à l'Ananas.         | 1. Pine Apple Ice Cream.    | 1. Ananas Rahm-Eis.       | 1. Ananas Is.             |
| 2. Glace de Crème aux Abricots.       | 2. Apricot — —              | 2. Aprikosen —            | 2. Abrikos Is.            |
| 3. Glace de Crème aux Framboises.     | 3. Raspberry — —            | 3. Himbeer —              | 3. Hindbær Is.            |
| 4. Glace de Crème à la Vanille.       | 4. Vanilla — —              | 4. Vanille —              | 4. Vanille Is.            |
| 5. Glace de Crème à l'Eau de Cerises. | 5. Cherry brandy Ice Cream. | 5. Kirschwasser Rahm-Eis. | 5. Is med Kirsch (Likør). |



|                                  |   |                                  |                       |
|----------------------------------|---|----------------------------------|-----------------------|
| 6. Glace de Crème aux Noisettes. | 6. Hazel Nut Ice Cream.                   | 6. Haselnuss Rahm-Eis.           | 6. Hasselnød-Is.      |
| 7. Glace de Crème au Chocolat.   | 7. Chocolate — —                          | 7. Chocolate —                   | Chocolade-Is.         |
| <b>Glace aux Fruits.</b>         | <b>Fruit Ice.</b>                         | <b>Frucht-Eis.</b>               | <b>Frugt-Is.</b>      |
| 1. Glaces aux Fraises.           | 1. Strawberry Ice.                        | 1. Erdbeer-Eis.                  | 1. Jordbær-Is.        |
| 2. Punch à la Glace.             | 2. Punch Ice.                             | 2. Punsch-Eis.                   | 2. Ispunsch.          |
| 3. Glaces aux Abricots.          | 3. Aprikosen Ice.                         | 3. Aprikosen-Eis.                | 3. Abrikos-Is.        |
| <b>Gelées.</b>                   | <b>Jellies.</b>                           | <b>Gelées, Klare Sulzen.</b>     | <b>Gelées.</b>        |
| 1. Gelée de Bigarade.            | 1. Orange Jelly.                          | 1. Pomeranzen - Sulze (Gelée).   | 1. Pommerans Gelée.   |
| 2. — de Framboises.              | 2. Raspberry Jelly.                       | 2. Himberen-Sulze (Gelée).       | 2. Hindbær —          |
| 3. Gelée de Fraises.             | 3. Strawberry —                           | 3. Erdbeeren-Sulze (Gelée).      | 3. Jordbær —          |
| 4. — de Groseilles.              | 4. Currant —                              | 4. Johannisbeeren-Sulze (Gelée). | 4. Ribs —             |
| 5. — au Vin.                     | 5. Wine —                                 | 5. Wein-Sulze (Gelée).           | 5. Vin —              |
| 6. — d'Ananas.                   | 6. Pine-apple —                           | 6. Ananas-Sulze (Gelée).         | 6. Ananas —           |
| 7. — au Kirsch.                  | 7. Cherry-water Jelly.                    | 7. Kirschwasser - Sulze (Gelée). | 7. Kirsebær —         |
| 8. — d'Anisette.                 | 8. Jelly flavoured with Anisette Liqueur. | 8. Anisette-Sulze (Gelée).       | 8. Anisette (Likør) — |
| 9. — au Noyau                    | 9. Jelly flavoured with Noyau Liqueur.    | 9. Noyau-Sulze (Gelée).          | 9. Noyau —            |

| Bouchées Piquantes.                      | Savouries.                       | Pikante Nachspeisen.   | Pikante Smaaretter.  |
|--|----------------------------------|--|--|
| 1. Hareng fumé sur Toast.                | 1. Bloater on Toast.             | 1. Geräucherter Häring auf geröstetem Brot.                          | 1. Røgede Sild paa ristet Brød.                            |
| 2. Merluche sur Toast.                   | 2. Codfish on Toast.             | 2. Dorsch auf geröstetem Brot.                                       | 2. Torsk paa ristet Brød.                                  |
| 3. Allumettes d'Anchois.                 | 3. Anchovy Matches.              | 3. Sardellenhölzer.  | 3. Anchovis- eller Sardellebrød.                           |
| 4. Anchois farcis.                       | 4. Stuffed Anchovies.            | 4. Gefüllte Sardellen.   | 4. Fyldte Anchovis.  |
| 5. Biscuits au Fromage.                  | 5. Cheese Biscuits.              | 5. Käsezwieback.   | 5. Oste Tvebakker.   |
| 6. Brioche au Fromage.                   | 6. Brioche with Cheese.          | 6. Apostelkuchen.  | 6. Brioche (Hvedebrød med Ost).                            |
| 7. Canapé aux Anchois.                   | 7. Anchovies on Toast.           | 7. Sardellentost.  | 7. Brød med Sardeller eller Anchovis.                      |
| 8. Crevettes à la Diable.                | 8. Devilled Shrimps.             | 8. Gekochte Krabben, in Butter oder Oel gesotten mit Cayennepfeffer. | 8. Kogte Krebs, tilberedte med Smør eller Olje og Paprika. |
| 9. Croûte au Fromage.                    | 9. Crusts (Croûtes) with Cheese. | 9. Krusten mit Käse.   | 9. Ristet Brød med Ost.                                    |
| 10. Fromage cuit.                        | 10. Toasted Cheese.              | 10. Gerösteter Käse.   | 10. Ristet Ost.  |
| 11. Fondu au Parmesan.                   | 11. Melted Parmesan Cheese.      | 11. Zerlassener Parmesan-Käse.                                       | 11. Ristet Parmesanost.                                    |
| 12. Fritot de Fromage. }<br>Ramequins. } | 12. Cheese Fritters.             | 12. Käse-Krapfen.  | 12. Lille Postej med Oste-crème.                           |
| 13. Homard à la Diable.                  | 13. Devilled Lobster.            | 13. Gekochter Hummer in Butter oder Oel gesotten mit Cayennepfeffer. | 13. Kogte Hummer med pikant Sauce.                         |

- |  |                                      |   |                                      |
|--|--------------------------------------|---|--------------------------------------|
| 14. Os et Laitance de Maquereau à la Diable. | 14. Devilled Mackerel Bones and Roe. | 14. Makrelen Gräten und Rogen mit Cayennepfeffer. | 14. Makrelben og Rogn i skarp Sauce. |
| 15. Pailles à la Crème de Hareng.            | 15. Straws with Bloaters Paste.      | 15. Stengel mit geräuchertem Heringmus.           | 15. Halmstraa med røget Sild.        |
| 16. Pailles au Parmesan.                     | 16. Cheese Straws.                   | 16. Käsestengel.                                  | 16. Oste Stænger.                    |
| 17. Profiteroles au Parmesan.                | 17. Cheese Cakes.                    | 17. Käsekuchen.                                   | 17. Oste Kager.                      |
| 18. Petites Croustades à la Milanaise.       | 18. Milan Patties.                   | 18. Mailänder Krustchen.                          | 18. Croustader med Macaroni.         |
| 19. Pannequets au Fromage.                   | 19. Pancakes with Cheese.            | 19. Pfannkuchen mit Käse.                         | 19. Pandekager med Ost.              |
| 20. Soufflé au Parmesan.                     | 20. Parmesan Soufflé.                | 20. Parmesan-Auflauf.                             | 20. Parmesan Soufflé (let Osteret).  |
| 21. Tartine de Caviar.                       | 21. Caviare Sandwich.                | 21. Brötchen mit Caviar.                          | 21. Brød med Caviar.                 |

**Fromages.****Cheese.****Käse.****Ost.**

- |                        |                    |  |                                     |
|------------------------|--------------------|--|-------------------------------------|
| 1. Fromage de Chester. | 1. Chester Cheese. | 1. Chester Käse.                           | 1. Chester Ost (gul engelsk).       |
| 2. — de Stilton.       | 2. Stilton —       | 2. Stilton —                               | 2. Stilton Ost (engelsk skarp).     |
| 3. — de Cheshire       | 3. Cheshire —      | 3. Cheshire —                              | 3. Cheshire Ost.                    |
| 4. — de Roquefort.     | 4. Roquefort —     | 4. Roquefort Käse.                         | 4. Roquefort Ost (fin, skarp).      |
| 5. Fromage de Brie.    | 5. Brie —          | 5. Brie —                                  | 5. Brie Ost (blød fransk Flødeost). |
| 6. — de Neuchâtel.     | 6. Neuchâtel —     | 6. Neuchâteller Käse, auch Bondon genannt. | 6. Neuchatel Ost.                   |

7. Fromage de Gruyère.  
8. — de Hollande.

7. Gruyère Cheese  
8. Dutch —

**Oeufs.**

1. Oeufs à la Coque.  
2. — pochés.  
  
3. — brouillés.  
4. — sur le Plat.  
  
5. — durs.  
6. — frits.  
  
7. — farcis.  
8. — au Jambon.  
9. — au Lard fumé.

**Dessert.  
Fruits.**

1. Cerises.  
2. Groseilles.  
3. Framboises.  
4. Fraises.  
5. Pommes.  
6. Poires.  
7. Abricots.  
8. Pêches.  
9. Figues.

**Eggs.**

1. Boiled Eggs.  
2. Poached Eggs.  
  
3. Scrambled Eggs.  
4. Eggs fried in Butter.  
  
5. Hard boiled Eggs.  
6. Fried Eggs.  
  
7. Stuffed Eggs.  
8. Ham and Eggs.  
9. Bacon and Eggs.

**Dessert.  
Fruits.**

1. Cherries.  
2. Gooseberries.  
3. Raspberries.  
4. Strawberries.  
5. Apples.  
6. Pears.  
7. Apricots.  
8. Peaches.  
9. Figs.

7. Schweizer-Käse.  
8. Holländischer Käse.

**Eier.**

1. Weiche Eier.  
2. Verlorene Eier.  
  
3. Gerührte Eier.  
4. Spiegel Eier.  
  
5. Hart gekochte Eier.  
6. Gebackene Eier.  
  
7. Gefüllte Eier.  
8. Schinken und Eier.  
9. Speck und Eier.

**Dessert.  
Obst.**

1. Kirschen.  
2. Stachelbeeren.  
3. Himbeeren.  
4. Erdbeeren.  
5. Äpfel.  
6. Birnen.  
7. Aprikosen.  
8. Pfirsiche.  
9. Feigen.

7. Schweizer Ost.  
8. Hollandsk Ost.

**Æg.**

1. Blødkogte Æg.  
2. Forlorne Æg (køgt i Vand uden Skål).  
3. Røræg.  
4. Spejlæg (stegt paa Pande).  
5. Haardkogte Æg.  
6. Stegte Æg (i Fedt eller Olie).  
7. Fyldte Æg.  
8. Skinke med Æg.  
9. Røget Flæsk med Æg.

**Dessert.  
Frugt.**

1. Kirsebær.  
2. Stikkelsbær.  
3. Hindbær.  
4. Jordbær.  
5. Æbler.  
6. Pærer.  
7. Abrikoser.  
8. Ferskner.  
9. Figen.



|                        |                      |                          |                             |
|------------------------|----------------------|--------------------------|-----------------------------|
| 10. Oranges.           | 10. Oranges.         | 10. Orangen.             | 10. Appelsiner.             |
| 11. Prunes.            | 11. Plums.           | 11. Pflaumen.            | 11. Blommer.                |
| 12. Amandes.           | 12. Almonds.         | 12. Mandeln.             | 12. Mandler.                |
| 13. Raisins (Grappes). | 13. Grapes.          | 13. Weintrauben.         | 13. Vindruer.               |
| 14. Noisettes (Noix).  | 14. Nuts.            | 14. Nüsse                | 14. Nødder.                 |
| 15. Melons.            | 15. Melons.          | 15. Melonen.             | 15. Meloner.                |
| 16. Coings.            | 16. Quinces.         | 16. Quitten.             | 16. Kvæder.                 |
| 17. Massepain.         | 17. Marchpane.       | 17. Marzipan.            | 17. Marcipan.               |
| 18. Biscuits.          | 18. Biscuits.        | 18. Biscuits             | 18. Biscuits (tørre Kager). |
| 19. Gaufres.           | 19. Wafers.          | 19. Waffeln.             | 19. Vaffer.                 |
| 20. Raisins secs.      | 20. Raisins.         | 20. Rosinen.             | 20. Rosiner.                |
| 21. Confitures.        | 21. Preserved Fruit. | 21. Eingemachte Früchte. | 21. Syltetøj.               |

| <b>Termes Culinaires.</b>   | <b>Culinary Expressions</b>   | <b>Küchenausdrücke.</b>    | <b>Køkkenudtryk.</b>                         |
|-----------------------------|---|----------------------------|--|
| 1. A la Broche.             | 1. Roasted  | 1. Am Spiess gebraten.     | 1. Stegt paa Spid.                           |
| 2. Aiguillette.             | 2. Slice of meat.   | 2. Fleischstreifen.        | 2. Kødstrimler.                              |
| 3. Allemande(Sauce à l')    | 3. White Sauce.   | 3. Weisse Sauce.           | 3. En hvid Sauce.                            |
| 4. Aloyau.                  | 4. Sirloin  | 4. Rückenstück des Ochsen. | 4. Oxemørbrad.                               |
| 5. Andouille, Andouillette. | 5. Sausage.   | 5. Würstchen.              | 5. Smaa Pølser.                              |
| 6. Appareils.               | 6. Spices, materials, etc. necessary for the special dish to be cooked. | 6. Ingredienzen, Zuthaten. | 6. Ingredienser (Tilbehør).                  |
| 7. Aspic.                   | 7. Savoury Jelly.   | 7. Gewürz-Sulze, Gelée.    | 7. Krydret Gelée (af Suppe, Steg, Fisk etc.) |
| 8. Assaisonné-e.            | 8. Seasoned.  | 8. Gewürzt.                | 8. Krydderier (krydret).                     |

|                        |   |  |   |
|------------------------|---|--|---|
| 9. Attelets, Hâtelets. | 9. Skewers.   | 9. Spiesschen.   | 9 Spyd, som benyttes til at holde Steg, der er skaaret for, sammen. |
| 10. Attereaux.         | 10. Pieces of meat done on skewers.                               | 10. Fleisch, welches durch Spiesschen beim Braten zusammengehalten wird. | 10. Forskellige Ting som Champignons, sat paa Spyd.                 |
| 11. Au Bain-Marie.     | 11. To keep hot in a vessel with water, stewpans containing food. | 11. Im Wasserbade warm stellen.  | 11. At stille i varmt Vands Bad.                                    |
| 12. Au Bleu.           | 12. Plain boiled (for fish only).                                 | 12. Blaugesotten.  | 12. Kogt blaa.  |
| 13. Au Four.           | 13. Baked in the oven.  | 13. Im Ofen gebacken.  | 13. Stegt i Ovnen.  |
| 14. Au Gras.           | 14. With meat stock.  | 14. Fett angerichtet.  | 14. Kogt i Klaret (Fedt).   |
| 15. Au Gratin.         | 15. Baked, crusted with bread crumbs.                             | 15. Mit gerösteten Brotkrumen gebacken.                                  | 15. Bagt i Ovnen med Brødkrummer.                                   |
| 16. Au Jus.            | 16. With gravy.   | 16. Mit Bratenbrühe.   | 16. Med Shy.  |
| 17. Au Maigre.         | 17. Any dish where meat is not used.                              | 17. Speisen, welche ohne Fleisch zubereitet werden.                      | 17. Retter, tilberedte uden Kød.                                    |
| 18. Au Naturel.        | 18. Plain.  | 18. Einfach, natürlich, ohne Gemüse oder besondere Sauce.                | 18. Tillavning uden Til sætning.                                    |
| 19. Baba.              | 19. Raised Raisin Cake, Polish Cake.                              | 19. Polnischer Kuchen.   | 19. Polsk Kage.   |

|                 |   |  |  |
|-----------------|---|--|--|
| 20. Ballotine.  | 20. Pieces of meat or fowl boned (ball shaped).               | 20. Fleisch oder Geflügelstücke (aus welchen die Knochen entfernt) gefüllt, eine kugelförmige Gestalt annehmend. | 20. Kød eller Fjerkræ, hvoraf Benene er taget bort, fyldt og dannet i Kugleform. |
| 21. Bardé.      | 21. Larded to cover the breast of game or fowl with fat bacon | 21. Die Brust von Wild oder Geflügel mit Speck belegen.  | 21. Bryst af Vildt eller Fjerkræ, belagt med Flæsk.                              |
| 22. Bavaroise.  | 22. Bavarian Creams.  | 22. Gestockte Rahmspeise.  | 22. Varm Budding af Fløde etc.   |
| 23. Beignets.   | 23. Fritter.  | 23. Krapfen, in heissem Fett od. Schmalz gebackenes.   | 23. Bagværk udbagt i Fedt (Claret).  |
| 24. Bisque.     | 24. A thick soup made of shellfish.                           | 24. Dicke Suppe von Hummer, Krebs, etc.  | 24. Jevnet Krebse- eller Hummersuppe.  |
| 25. Blanquette. | 25. White fricassée.  | 25. Weisses Ragoût.  | 25. Hvid Ragoût  |
| 26. Bombe.      | 26. Ice bomb containing stocked cream.                        | 26. Hartgefrorenes Eis, gefüllt mit geschlagenem Rahm.   | 26. Is Bombe, fyldt med Flødeskum.   |
| 27. Bouchées.   | 27. Small patties.  | 27. Kleine Pasteten, Mundbissen.   | 27. Smaa Postej.   |
| 28. Boudin.     | 28. Sausage, black pudding                                    | 28. Wurst.   | 28. Pølse.   |
| 29. Bouilli-e.  | 29. Boiled.   | 29. Gekocht.   | 29. Kogt.  |
| 30. Braisé-e.   | 30. Braised.  | 30. Gedünstet.   | 30. Dampet.  |
| 31. Brioche.    | 31. A light cake.   | 31. Apostelkuchen.   | 31. Bagværk (til The og Kaffe).  |

|                                    |   |   |   |
|------------------------------------|---|---|---|
| 32. Buisson.                       | 32. A cluster or bush of shrimps, crayfish, lobster, etc.   | 32. Pyramiden oder buschförmig (Krabben, Krebsen, Hummer, etc.) | 32. Pyramider af Hummer og Krebs etc.                         |
| 33. Cannelons.                     | 33. Small rolls of rice or puff paste.  | 33. Butterteigrollen.   | 33. Smørdejgsruller.  |
| 34. Caramel.                       | 34. Burnt sugar.  | 34. Gebrannter Zucker.  | 34. Brunet Sukker.  |
| 35. Charlotte.                     | 35. Charlotte (a pudding made in a mould lined with bread or cake, and filled with fruit or cream). | 35. Krustenpudding, gefüllt mit Frucht oder gestocktem Rahm.    | 35. Ristet Brød i Budningform, fyldt med kogt Frugt og Fløde. |
| 36. Chartreuse.                    | 36. Different coloured vegetables, arranged and served in goblet shape.                             | 36. Becherform von verschiedenen farbigen Gemüsen.              | 36. Glatte Forme, pynkede med forskelligfarvede Grøntsager.   |
| 37. Chiffonnade.                   | 37. Herbs for soups.  | 37. Gezupfte Suppenkräuter.                                     | 37. Suppeurter.   |
| 38. Civet (Pour Gibier seulement). | 38. Ragoût (Stew).  | 38. Wildpfeffer.  | 38. Vildtragoût.  |
| 39. Clarifier.                     | 39. To clarify.   | 39. Klären.   | 39. At klare  |
| 40. Consommé.                      | 40. Strong clear soup.  | 40. Kraftbrühe.   | 40. Klarkraftig Kødsuppe.                                     |
| 41. Coquilles.                     | 41. Shell shaped dishes.  | 41. Muschelschalen.   | 41. Muslingskaller.   |
| 42. Court-Bouillon.                | 42. Fish broth.   | 42. Fischbrühe.   | 42. Fiskesuppe.   |
| 43. Croissant.                     | 43. Half moon.  | 43. Hörnchen.   | 43. Smaa Horn   |
| 44. Cru-e.                         | 44. Raw.  | 44. Roh   | 44. Ubearbejdet (raa).  |
| 45. Dariole.                       | 45. Small tart.   | 45. Becherpastete, kleine Torte.                                | 45. Smaa Kager bagte i Forme.                                 |
| 46. Darne.                         | 46. Middle piece of fish.   | 46. Mittelstück von Fisch.                                      | 46. Mellemstykke af Fisk.                                     |



|                                     |  |  |  |
|-------------------------------------|--|--|--|
| 47. Demi-Deuil.                     | 47. Half-mourning<br>(white meat larded<br>with truffles).                             | 47. Halbtrauer (Weisses<br>Fleisch mit Trüffeln<br>gespickt).                                      | 47. Halv Sorg (Lyst Kød<br>tillavet m. mørke In-<br>gred. f. Ex. Trøfler). |
| 48. Emincé-e.                       | 48. Sliced.  | 48. In Scheibeng geschnitten   | 48. Udskaaret Kød.   |
| 49. Epigramme.                      | 49. An Entrée containing<br>meat of the same<br>kind, cooked in two<br>different ways. | 49. Verschieden zuberei-<br>tetes und zusammen-<br>gesetztes Gericht vom<br>Fleisch derselben Art. | 49. Forskellig tilberedt og<br>sammensat Ret af én<br>Slags Kød.           |
| 50. Fondue.                         | 50. Melted.  | 50. Zerlassen  | 50. Smeltet.   |
| 51. Fouetté-e.                      | 51. Whipped.   | 51. Geschlagen, gepeitscht   | 51. Pisket.  |
| 52. Fricassée.                      | 52. Fricassée, white Ra-<br>goût.  | 52. Weisses Ragoût.  | 52. Hvid Ragoût.   |
| 53. Friture.                        | 53. The substance in<br>which fish, fritters,<br>etc., are fried.                      | 53. Die Masse, in wel-<br>cher Fische, Krapfen<br>etc., gebacken werden.                           | 53. Klaret, hvori Fisk,<br>Kød, Frugt etc. ud-<br>bages (Fedt).            |
| 54. Fumet.                          | 54. Flavour of game.   | 54. Vildtessents.  | 54. Vildtessens.   |
| 55. Galantine.                      | 55. Galantine.   | 55. Kalte gefüllte Fleisch-<br>rolle.  | 55. Kold fyldt Kødrulle.   |
| 56. Gaufre.                         | 56. Wafer.   | 56. Waffel.  | 56. Vafler (Kager bagt i<br>Jern).   |
| 57. Godiveau.                       | 57. Rich savoury force-<br>meat.   | 57. Fleischfüllung.  | 57. Fyldning af Kød.   |
| 58. Gibelotte.                      | 58. Rabbit or hare stew.   | 58. Hasen oder Kaninchen-<br>Ragoût.   | 58. Hare eller Kaninra-<br>goût.   |
| 59. Grenadin.                       | 59. Small pieces of meat<br>or game larded.  | 59. Gespickte Schnittchen.   | 59. Spækkede Kødsiver.   |
| 60. Hâché-e.                        | 60. Minced.  | 60. Gehackt.   | 60. Hakket.  |
| 61. Macédoine de Légumes de Fruits. | 61. A mixture of vege-<br>tables or fruit.   | 61. Ein Gemisch von Ge-<br>müsen oder Früchten   | 61. En Blanding af Frugt<br>og Grøntsager.                                 |
| 62. Marinade.                       | 62. Pickle.  | 62. Beize.   | 62. En Lage.   |

|                      |  |  |  |
|----------------------|--|--|--|
| 63. Mirotons.        | 63. Slices of roasted or boiled beef recooked with onions.                     | 63. Rindfleischschnitte aufgewärmt mit Zwiebelmus (Purée).                                 | 63. Opvarmede Oxekødskiver med Løgpurée.   |
| 64. Nougat.          | 64. Almond-paste.  | 64. Mandelteig.  | 64. Mandeldejg.  |
| 65. Nouilles.        | 65. Nouilles.  | 65. Nudeln.  | 65. Nudler (af Meldejg).   |
| 66. Pané-e.          | 66. Bread crumbed.   | 66. Panirt, verkrustet.  | 66. Dyppet i Æg og Brød.   |
| 67. Papillottes.     | 67. Papers in which fish cutlets, etc., are wrapped before broiling or baking. | 67. Papierhülsen, in welchen Fisch oder Fleisch gebacken wird.                             | 67. Papirhylstre, hvori man bager Kød, Fisk.   |
| 68. Paupiettes.      | 68. Small pieces of meat, stuffed, larded, breadcrumbed and baked.             | 68. Gefüllte Fleischröllchen, gespickt, panirt und gebacken.                               | 68. Fyldte oprullede Kød og Fiskeretter.   |
| 69. Piqué-e.         | 69. Larded.  | 69. Gespickt.  | 69. Spækket (Strimler af Flæsk, Tunge, Trøfler etc. trukken gennem Kød eller Fiskeretter).       |
| 70. Râble de Lièvre. | 70. Saddle of hare.  | 70. Rückenstück von einem Hasen.   | 70. En Hareryg.  |
| 71. Ramequins.       | 71. Cheese fritters.   | 71. Käsekräpfen.   | 71. Osteret.   |
| 72. Réchauffé.       | 72. Re-cooked food.  | 72. Aufgewärmte Speise.  | 72. Opvarmede Retter.  |
| 73. Rissole-e.       | 73. Well baked.  | 73. Scharf gebacken.   | 73. Haardt bagt.   |
| 74. Rissole.         | 74. Small rolls of fish or meat wrapped in puff paste, breadcrumbed and fried. | 74. Kleine Kugeln von Fisch oder Fleisch in Buttermehl eingeschlagen, panirt und gebacken. | 74. Smaa Kugler eller Halvmaaner af Smørdejg, som er fyldt med en fin Ragoût, paneret og udbagt. |
| 75. Saignant-e.      | 75. Underdone.   | 75. Noch nicht durchgebraten.  | 75. Ikke gennemstegt.  |

|               |  |   |  |
|---------------|--|---|--|
| 76. Sauter.   | 76. To cook anything quickly in a buttered pan.                              | 76. In der Pfanne geschmort.                                      | 76. Dampet i en flad Pande (Sauterpande).                              |
| 77. Salmis.   | 77. A hash of game.  | 77. Wild Ragoût.  | 77. Ragoût af Vildt etc.   |
| 78. Salpicon. | 78. A fine hash of game, goose-liver, tongue, truffles and other ingredients | 78. Feines Ragoût von Wild, Gänseleber, Zunge, Trüffeln, u. s. w. | 78. En fin Ragoût, sammensat af Vildt, Gaaselever, Tunge, Trøfler etc. |
| 79. Soufflée. | 79. A light pudding (raised in the oven).                                    | 79. Auflauf.  | 79. En let hævet Dessert.  |
| 80. Suprême.  | 80. A very rich white sauce of chicken, mushrooms and velouté.               | 80. Eine feine weisse Sauce von Huhn, Champignons und Velouté.    | 80. En fin, hvid Sauce, med Høns, Champignons etc.                     |

**Supplément.**

1. Poulet froid.
2. Oie froide (rôtie).
3. Pigeon froid (rôti).
4. Roastbeef froid (rôti).
5. Mouton froid (rôti).
6. Veau froid (rôti).
7. Jambon cuit ou cru.
8. Boeuf salé.
9. Langue de Boeuf froide.

**Supplement.**

1. Cold Chicken.
2. Cold Goose
3. Cold Pigeon.
4. Cold Roast Beef.
5. Cold Mutton.
6. Cold Veal.
7. Boiled or raw Ham.
8. Corned Beef
9. Cold Beef Tongue.

**Nachtrag.**

1. Kaltes Huhn.
2. Kalter Gänsebraten.
3. Kalte Taube.
4. Kaltes Roastbeef.
5. Kalter Hammel.
6. Kalter Kalbsbraten.
7. Gekochter oder roher Schinken.
8. Pökelfleisch (Ochse).
9. Kalte Ochsenzunge.

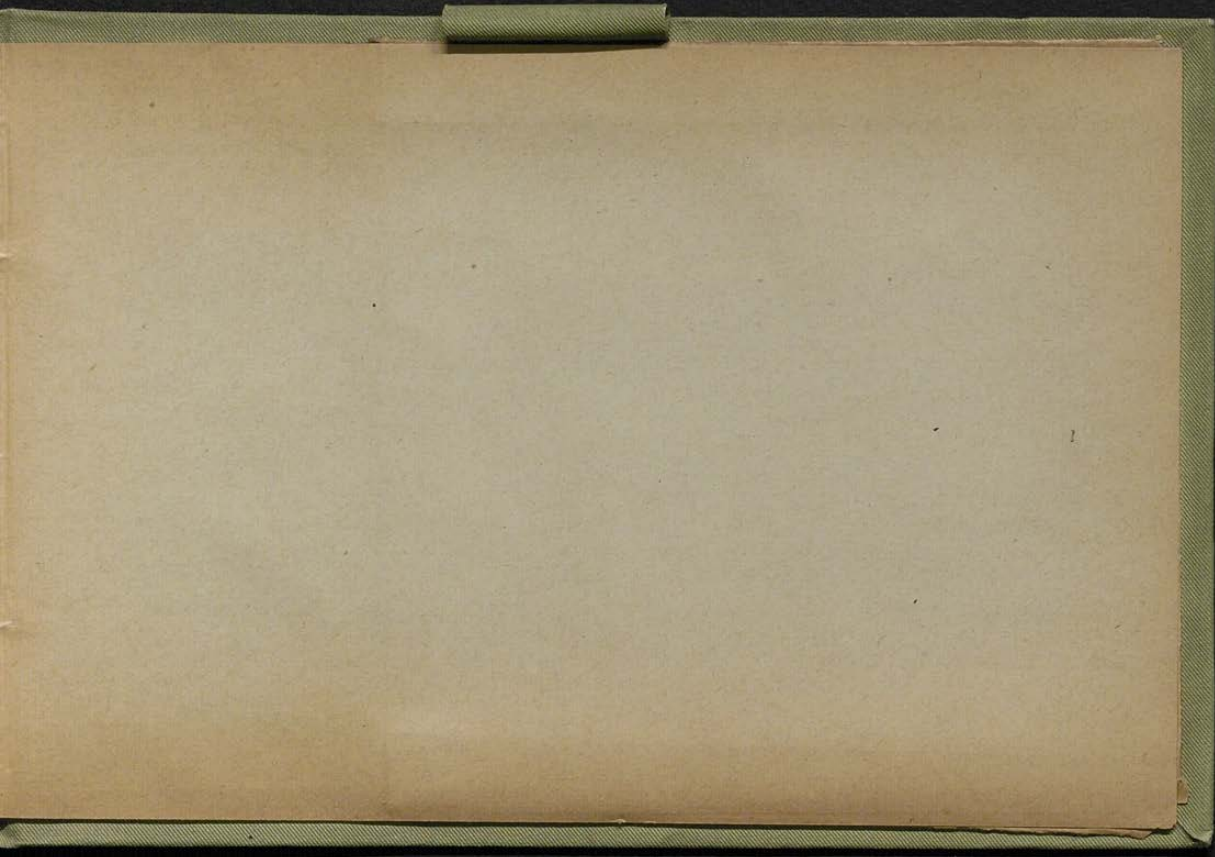
**Tillæg.**

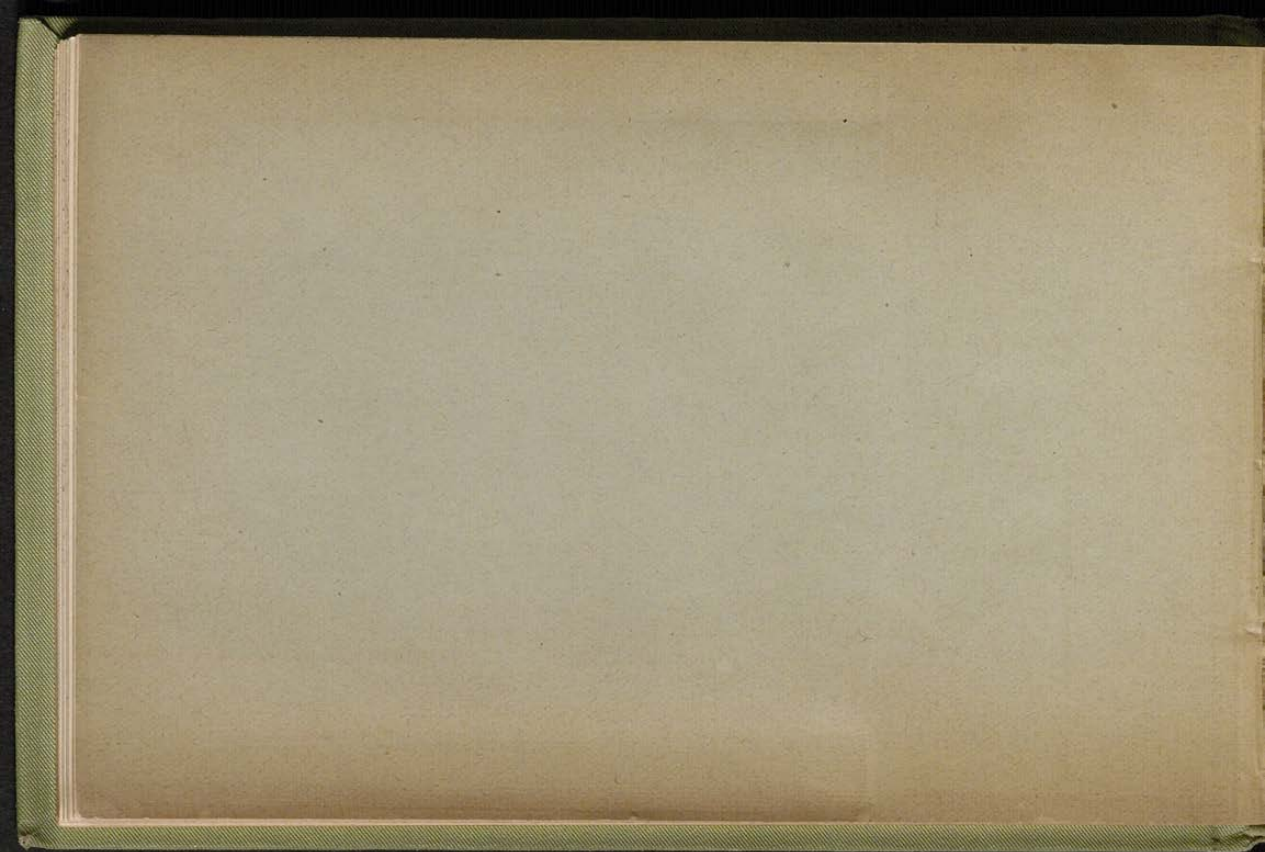
1. Kold Høne (Kyllingesteg).
2. Kold Gaasesteg.
3. Kold Due.
4. Kold Roastbeef (rød saftig Oxesteg).
5. Kold Bedekød (Lammesteg).
6. Kold Kalvesteg.
7. Kogt eller røget Skinke.
8. Røget, saltet Oxekød
9. Kold Oxetunge.



|                                    |                                  |                                    |  |
|------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|--|
| 10. Lièvre froid (rôti).           | 10. Cold Hare.                   | 10. Kalter Hasenbraten.            | 10. Kold Haresteg.                           |
| 11. Petit Pain au Rôti (Sandwich). | 11. Sandwich with cold Meat      | 11. Belegtes Brod mit Fleisch.     | 11. Smørrebrød med Steg.                     |
| 12. Petit Pain à la Langue.        | 12. Sandwich with Tongue.        | 12. Belegtes Brod mit Zunge.       | 12. Smørrebrød med Tunge.                    |
| 13. Petit Pain au Jam-bon          | 13. Sandwich with Ham.           | 13. Belegtes Brod mit Schinken.    | 13. Smørrebrød med Skinke.                   |
| 14. Petit Pain au Saumon fumé.     | 14. Sandwich with smoked Salmon  | 14. Belegtes Brod mit Lachs.       | 14. Smørrebrød med røget Lax.                |
| 15. Petit Pain aux Anchois.        | 15. Sandwich with Anchovies.     | 15. Belegtes Brod mit Sardellen.   | 15. Smørrebrød med Sardeller eller Anchovis. |
| 16. Sardines à l'Huile.            | 16. Sardines in Oil.             | 16. Sardinen in Oel.               | 16. Sardiner i Olie.                         |
| 17. Anchois aux Câpres.            | 17. Anchovies with Capers.       | 17. Sardellen mit Capern           | 17. Sardeller med Capers.                    |
| 18. Huîtres.                       | 18. Oysters.                     | 18. Austern                        | 18. Østers.                                  |
| 19. Truites en Aspic.              | 19. Trout with Aspic.            | 19. Forellen in Aspic.             | 19. Foreller i Aspic (Gelée)                 |
| 20. Saumon à la Vinaigrette.       | 20. Salmon with Vinegar and Oil. | 20. Rhein Lachs mit Essig und Oel. | 20. Lax med Olie, Ed-dike, Løg etc           |
| 21. Mayonnaise de Homard           | 21. Lobster Mayonnaise.          | 21. Hummer-Mayonnaise              | 21. Hummer i Mayonnaise.                     |
| 22. Mayonnaise de Volaille         | 22. Mayonnaise of Chicken.       | 22. Geflügel-Mayonnaise.           | 22. Fjerkræ i Mayonnaise.                    |
| 23. Mayonnaise de Saumon.          | 23. Salmon Mayonnaise.           | 23. Lachs-Mayonnaise.              | 23. Lax i Mayonnaise.                        |
| 24. Langue de Boeuf.               | 24. Tongue.                      | 24. Zunge                          | 24. Oxetunge.                                |
| 25. — de Mouton.                   | 25. Sheep's Tongue               | 25. Hammelzunge.                   | 25. Bedetunge eller Lammetunge.              |
| 26. — de Veau.                     | 26. Veal Tongue.                 | 26. Kalbszunge.                    | 26. Kalvetunge.                              |
| 27. — de Porc                      | 27. Pork Tongue.                 | 27. Schweinezunge.                 | 27. Svinetunge.                              |







235-



